



Unternehmen & Mitarbeitenden Essen



KW 49

Für die Woche vom 01.12.2025 - 05.12.2025

	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag 01.12.	Schweineschnitzel paniert a1,c vegetarische Bratensoße Kartoffelsalat Kopfsalat mit Zitronenvinaigrette Bananen	Soja- Geschnetzeltes f mit Wok- Gemüse f (Karotten, Zuckerschoten, Bambus, Paprika) Reis Bananen	Alaska-Selachsschnitte MSC mit Käse überbacken g Gemüse-Sahnesoße a1,g Dillkartoffeln Kiwi
Dienstag 02.12.	Gebratene Nudeln a1,f (Paprika, Zwiebeln) mit Rindfleisch Vanillepudding g	Gemüsebolonaise a1 ,i (Karotte,Sellerie) Spaghetti a1,c Reibekäse g Endiviensalat mit Joghurtdressing, g Vanillepudding g	Tagliatelle al Salmone a1,g (Lachs, Tomate, Sahne, Schalotte) Tomate- Mozzarella Salat Vanillepudding g
Mittwoch 03.12.	Hähnchenpfanne "süß-Sauer" (Paprika, Ananas) Asia- Nudeln a1,c,f (Karotten, Sojasprossen, Lauch) Mandarinen	Hausgemachtes Blumenkohl- Käse- Medaillon a1,g Erbsendip g Kartoffeln Mandarinen	Putenbrustmedaillons im Speckmantel 2,3 auf Mango- Chutney Butterreis g Mandarinen
Donnerstag 04.12.	gebratener Keta-Wildlachs MSCa1 Zitronen- Dill- Soße a1,g Butternudeln a1,c Blattsalat mit Balsamicodressing Kirschjoghurt g	Falafelbällchen a1 Zitronen- Dill- Soße a1,g Vollkornnudeln a1 Blattsalat mit Balsamicodressing Kirschjoghurt g	Elsässer Schnitzel (Schwein) g (Schinken, Zwiebeln, Käse, Sauerrahm) Rahmsauce a1,g Butternudeln a1,c Kirschjoghurt g
Freitag 05.12.	Gefüllte Zucchini "Griechische Art" a1,c,g (Rindfleisch, Schafskäse) Tomatensoße a1 Reis Apfel	gebratene Gnocchi a1 Zucchinicremesoße a1,g Apfel	Züricher Kalbsgeschnetzeltes a1,g Butternudeln a1,c Karotten- Erbsen in Rahm a1,g Apfel

die Kennzeichnungsliste befindet sich auf der letzten Seite

Änderungen vorbehalten

AWOKADO

Zeppelinstr. 6 76275 Ettlingen

Telefon: 07243 - 3240883 E-Mail: awokado@awo-karlsruhe.de

Guten Appetit



Horte

01.12.2025 - 05.12.2025

Eine Menülinie unserer Mittagsverpflegung hat eine DGE-Zertifizierung erhalten.

Basis der Zertifizierung ist der „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“.

Die Einhaltung der Kriterien wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) überprüft und mit diesem Logo



ausgezeichnet.



	Vollkost	Vegetarische Kost
Montag 01.12. x		Soja-Geschnetzeltes f mit Wok-Gemüse f (Karotten, Zuckerschoten, Bambus, Paprika) Reis Bananen 
Dienstag 02.12. Rohkost (Gurken, Tomaten, Karotten, Paprika) Vollkornspaghetti a1 Hackfleischsoße (Rind) Endiviensalat mit Joghurtdressing, g Vanillepudding g 		Rohkost (Gurken, Tomaten, Karotten, Paprika) Vollkornspaghetti a1 Gemüsesoße, i (Karotten, Sellerie) Endiviensalat mit Joghurtdressing, g Vanillepudding g
Mittwoch 03.12.		Hausgemachtes Blumenkohl- Käse- Medaillon a1,g Erbsendip g Kartoffeln Mandarinen 
Donnerstag 04.12. gebratener Keta-Wildlachs MSCa1 Zitronen- Dill- Soße a1,g Vollkornnudeln a1 Blattsalat mit Balsamicodressing Kirschjoghurt g 		Falafelbällchen a1 Zitronen- Dill- Soße a1,g Vollkornnudeln a1 Blattsalat mit Balsamicodressing Kirschjoghurt g
Freitag 05.12. x		gebratene Gnocchi a1 Zucchini cremesoße a1,g Apfel 

Schon heute verwenden wir Komponenten in Bio-Qualität und streben eine Bio-Zertifizierung an.
die Kennzeichnungsliste befindet sich auf der letzten Seite

Änderungen vorbehalten

AWOKADO 07243 - 3240883



Menü

Kindertagesstätten

vom 01.12.2025 - 05.12.2025



Eine Menülinie unserer Mittagsverpflegung hat eine DGE-Zertifizierung erhalten.
Basis der Zertifizierung ist der „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“.
Die Einhaltung der Kriterien wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) überprüft und mit diesem Logo  ausgezeichnet.

	Vollkost	Vegetarische Kost	Essanfänger *
Montag 01.12.	x	Soja-Geschnetzeltes f mit Wok-Gemüse f (Karotten, Zuckerschoten, Bambus, Paprika) Reis Bananen 	Soja-Geschnetzeltes f (Karotten, Romanesco, Blumenkohl) Reis Bananen
Dienstag 02.12.	Rohkost (Gurken, Tomaten, Karotten, Paprika) Vollkornspaghetti a1 Hackfleischsoße (Rind) Endiviensalat mit Joghurt dressing, g Vanillepudding g 	Rohkost (Gurken, Tomaten, Karotten, Paprika) Vollkornspaghetti a1 Gemüsesoße, i (Karotten, Sellerie) Endiviensalat mit Joghurt dressing, g Vanillepudding g	Gemüsesticks Vollkornspaghetti a1 Hackfleischsoße (Rind) Vanillepudding g
Mittwoch 03.12.	x	Hausgemachtes Blumenkohl- Käse- Medaillon a1,g Erbsendip g Kartoffeln Mandarinen 	Hausgemachtes Blumenkohl- Käse- Medaillon a1,g Erbsendip g Kartoffeln Mandarinen
Donnerstag 04.12.	gebratener Keta-Wildlachs MSCa1 Zitronen- Dill- Soße a1,g Vollkornnudeln a1 Blattsalat mit Balsamicodressing Kirschjoghurt g 	Falafelbällchen a1 Zitronen- Dill- Soße a1,g Vollkornnudeln a1 Blattsalat mit Balsamicodressing Kirschjoghurt g	gebratener Keta-Wildlachs MSCa1 Zitronen- Dill- Soße a1,g Vollkornnudeln a1 Gurkengemüse i Kirschjoghurt g
Freitag 05.12.	x	gebratene Gnocchi a1 Zucchini cremesoße a1,g Apfel 	gebratene Gnocchi a1 Zucchini cremesoße a1,g Apfel

Änderungen vor
 Schon heute verwenden wir Komponenten in Bio-Qualität und streben eine Bio-Zertifizierung an.
 die Kennzeichnungsliste befindet sich auf der letzten Seite

AWOKADO TEL. 07243-3240883

* Achtung! Die Menükomponente "Essanfänger" wird für die besonderen Befürfnisse der Kinder von 10 - 18 Monate angeboten. Das Essen ist an die zertifizierte Menülinie der DGE angelehnt und kann nicht für Kinder ab 3 Jahren bestellt werden.



	Kennzeichnungselement	Bemerkung	
1	"mit Farbstoff"		
2	"mit Konservierungsstoff"		
3	"mit Antioxidationsmittel"		
4	"mit Geschmacksverstärker"		
5	"mit Phosphat"	bei Fleisch und Fleischerzeugnissen	
6	"mit Stärke"	bei Fleisch und Fleischerzeugnissen	
7	"mit Milcheiweiß"	bei Fleisch und Fleischerzeugnissen	
8	"geschwärzt"		
9	"geschwefelt"		
10	"mit Süßungsmittel(n) bzw. mit einer Zuckerart und Süßungsmittel"	Bei Verwendung von Zuckeraustauschstoffen und/ oder Süßungsmitteln; bei Aspartan zusätzlich: "enthält eine Phenylalaninquelle" bei >100g/kg: "kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken"	neu nach LMIV: " mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) wenn beides enthalten für Aspartam: wenn Aspartam in der ZL mit der E-Nr. genannt ist, muss "enthält Aspartam eine Phenylalaninquelle)" erscheinen
11	"coffeinhaltig"	bei Erfrischungsgetränken	
12	"chininhaltig"	bei Bittergetränken	
13	"gewachst"	bei Zitrusfrüchten	
14	"konserviert mit Triabendazol"	bei Zitrusfrüchten	
15	"nach der Ernte behandelt"	bei Verwendung von Chlorprophan, Imazalin, Thiabendazol zur Haltbarkeitsverlängerung	
16	"bestrahlt" oder "mit ionisierenden Strahlen behandelt"		
17	"tiefgefroren", "tiefgekühlt"	für Tiefkühlkost	
a	Glutenhaltiges Getreide	a1 Weizen, a2 Roggen, a3 Gerste a4 Hafer, a5 Dinkel, a6 Khorasan-Weizen	und daraus hergestellte Erzeugnisse
b	Krebstiere		und daraus gewonnene Erzeugnisse
c	Eier	Vorsorglich alle Geflügeleier	und daraus gewonnene Erzeugnisse
d	Fische		und daraus gewonnene Erzeugnisse
e	Erdnüsse		und daraus gewonnene Erzeugnisse
f	Soja		und daraus gewonnene Erzeugnisse
g	Milch		und daraus gewonnene Erzeugnisse auch Lactose
h	Schalenfrüchte (=Nüsse)	h1 Mandeln, h2 Haselnüsse, h3 Walnüsse, h4 Kaschunüsse, h5 Pecannüsse, h6 Paranüsse, h7 Pistazien, h8 Macadamia- oder Queenslandnüsse	und daraus gewonnene Erzeugnisse
i	Sellerie		und daraus gewonnene Erzeugnisse
j	Senf		und daraus gewonnene Erzeugnisse
k	Sesam		und daraus gewonnene Erzeugnisse
l	Schwefeldioxid und Sulfite	wenn >10mg/kg oder 10mg/l	Trockenfrüchte, Wein
m	Lupine		und daraus gewonnene Erzeugnisse
n	Weichtiere	Anm.: das sind z.B. Muscheln, Schnecken, Tintenfische, Austern	und daraus gewonnene Erzeugnisse

Zusätzlich können folgende Allergene in Spuren enthalten, stehen in Klammer (....)