



Unternehmen & Mitarbeitenden Essen



KW 51

Für die Woche vom **15.12.2025 - 19.12.2025**

	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag 15.12.	Currywurst (Schwein) Kartoffel-Wedges Coleslaw Salat c,g,j Äpfel	Linsencurry (Rote Linsen, Karotten, Lauch, Kokosmilch) Vollkornreis Gurkensalat Äpfel	2 Stück Back- Käse "Athena" a1,a2,g (Weichkäse in Kartoffelpfanne) auf Ofengemüse Äpfel
Dienstag 16.12.	Chili con Carne (Rindfleischwürfel, Mais, Tomaten, Kidneybohnen) Dinkel- Vollkornbrötchen a1,a3,a4,a5,k (f,g,h1-h8) Milchpudding Schoko g	Chili sin Carne f (Soja, Zucchini, Tomaten Kidneybohnen) Dinkel- Vollkornbrötchen a1,a3,a4,a5,k (f,g,h1-h8) Milchpudding Schoko g	Putensteak Gorgonzolasoße a1,g Gemüsereis Milchpudding Schoko g
Mittwoch 17.12.	6 Stück Nürnberger Rostbratwürste Sauerkraut Kartoffelpüree g Bananen	3 Stück Pfannkuchen a1,c,g Cremeblumenkohl a1,g Bananen	Zitronenspaghetti a1,c mit Kräutergarnelen Parmesan g Endiviensalat mit Joghurtdressing, g Bananen
Donnerstag 18.12.	Grillfisch Tomate- Basilikum g Alaska- Seelachs Cremesoße mit Zucchini- Tomatenwürfel a1,g Butternudeln a1,c Kopfsalat mit Vinaigrette Waldfruchtjoghurt g	2 Stück Spinat- Dinkel- Plätzchen a1,a5,c,g Cremesoße mit Zucchini- Tomatenwürfel a1,g Bandnudeln a1,c Waldfruchtjoghurt g	Rindergulasch "Stroganoff" g Butterspätzle a1,c Kopfsalat mit Vinaigrette Waldfruchtjoghurt g
Freitag 19.12.	gebratenes Hähnchenbrustfilet Rahmsoße a1,g Kartoffelstampf g Bohnen- Karottengemüse Clementine	Brokkolicremesuppe a1,g Dampfnudel a1,g Vanillesoße 1,g Clementine	Schlemmerfilet Brokkoli a1 Kräuterkartoffeln Endiviensalat mit Joghurtdressing, g Clementine

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



Speiseplan

Horte

15.12.2025 – 19.12.2025



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 15.12.		Linsencurry (Rote Linsen, Karotten, Lauch, Kokosmilch) Vollkornreis Gurkensalat Äpfel
Dienstag 16.12.	Rohkost (Gurken, Tomaten, Karotten, Paprika) Chili con Carne (Rindfleischwürfel, Mais, Tomaten, Kidneybohnen) Dinkel- Vollkornbrötchen a1,a3,a4,a5,k (f,g,h1-h8) Milchpudding Schoko g	Rohkost (Gurken, Tomaten, Karotten, Paprika) Chili sin Carne f (Soja, Zucchini, Tomaten Kidneybohnen) Dinkel- Vollkornbrötchen a1,a3,a4,a5,k (f,g,h1-h8) Milchpudding Schoko g
Mittwoch 17.12.	x	3 Stück Pfannkuchen a1,c,g Cremeblumenkohl a1,g Bananen
Donnerstag 18.12.	Alaska- Seelachs MSC a1 Cremesoße mit Zucchini- Tomatenwürfel a1,g Bandnudeln a1,c Waldfruchtjoghurt g	1 Stück Spinat- Dinkel- Plätzchen a1,a5,c,g Cremesoße mit Zucchini- Tomatenwürfel a1,g Bandnudeln a1,c Waldfruchtjoghurt g
Freitag 19.12.	x	Brokkolicremesuppe a1,g Dampfnudel a1,g Vanillesoße 1,g Clementine

Grün markierte Komponenten stammen aus biologischem Anbau
(Komponenten für Sonderkostformen können abweichen)
Kontrollstelle: DE-BIO-007

AWOKADO TEL. 07243-3240883

Änderungen vorbehalten





Kindertagesstätten

15.12.2025 - 19.12.2025

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 15.12.	x	Linsencurry (Rote Linsen, Karotten, Lauch, Kokosmilch) Vollkornreis Gurkensalat  Äpfel	Linsencurry (Rote Linsen, Karotten, Lauch, Kokosmilch) Vollkornreis  Äpfel
Dienstag 16.12.	Rohkost (Gurken, Tomaten, Karotten, Paprika) Chili con Carne (Rindfleischwürfel, Mais, Tomaten, Kidneybohnen)  Dinkel- Vollkornbrötchen a1,a3,a4,a5,k (f,g,h1-h8) Milchpudding Schoko g	Rohkost (Gurken, Tomaten, Karotten, Paprika) Chili sin Carne f (Soja, Zucchini, Tomaten Kidneybohnen)  Dinkel- Vollkornbrötchen a1,a3,a4,a5,k (f,g,h1-h8) Milchpudding Schoko g	Gurkensticks Chili con Carne (Rindfleischwürfel, Zucchini, Tomaten) Kaiserbrötchen a1,a3 Milchpudding Schoko g
Mittwoch 17.12.	x	3 Stück Pfannkuchen a1,c,g Cremeblumenkohl a1,g  Bananen	2 Stück Pfannkuchen a1,c,g Cremeblumenkohl a1,g  Bananen
Donnerstag 18.12.	Alaska- Seelachs MSC a1  Cremesoße mit Zucchini- Tomatenwürfel a1,g Bandnudeln a1,c  Waldfruchtjoghurt g	1 Stück Spinat- Dinkel- Plätzchen a1,a5,c,g  Cremesoße mit Zucchini- Tomatenwürfel) a1,g Bandnudeln a1,c  Waldfruchtjoghurt g	Alaska- Seelachs MSC a1  Cremesoße mit Zucchini- Tomatenwürfel) a1,g Bandnudeln a1,c  Waldfruchtjoghurt g
Freitag 19.12.	x	  Clementine	  Clementine

Grün markierte Komponenten stammen aus biologischem Anbau
 (Komponenten für Sonderkostformen können abweichen)
Kontrollstelle: DE-BIO-007



* 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 (....)