



Unternehmen & Mitarbeitenden Essen



KW 3

Für die Woche vom 12.01.2026 - 16.01.2026

	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag 12.01.	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-Seelachsschnitte MSC mit Käse überbacken g Gemüse-Sahnesoße a1,g Dillkartoffeln Kiwi
Dienstag 13.01.	Gebratene Nudeln a1,f (Paprika, Zwiebeln) mit Rindfleisch Vanillepudding g	Gemüsebolonaise a1,i (Karotte, Sellerie) Spaghetti a1,c Reibekäse g Endiviensalat mit Joghurdressing, g Vanillepudding g	Tagliatelle al Salmone a1,g (Lachs, Tomate, Sahne, Schalotte) Tomate- Mozzarella Salat Vanillepudding g
Mittwoch 14.01.	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 15.01.	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) Rahmsoße a1,g Butternudeln a1,c Kirschjoghurt g
Freitag 16.01.	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

Änderungen vorbehalten

Guten Appetit

AWOKADO

Zeppelinstr. 6 76275 Ettlingen

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



Speiseplan

Horte

12.01.2026 – 16.01.2026

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		
12.01.	x	Soja- Geschnetzeltes f mit Wok- Gemüse f (Karotten, Zuckerschoten, Bambus, Paprika) Reis Bananen 
Dienstag	Rohkost (Gurken, Tomaten, Karotten, Paprika)	Rohkost (Gurken, Tomaten, Karotten, Paprika)
13.01.	Vollkornspaghetti a1 Hackfleischsoße (Rind) Endiviensalat mit Joghurdressing, g Vanillepudding g 	Vollkornspaghetti a1 Gemüsesoße, i (Karotten, Sellerie) Endiviensalat mit Joghurdressing, g Vanillepudding g
Mittwoch		
14.01.	x	Hausgemachtes Blumenkohl- Käse- Medaillon a1,g Erbsendip g Kartoffeln Mandarinen 
Donnerstag		
15.01.	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		
16.01.	x	gebratene Gnocchi a1 Zucchini cremesoße a1,g Apfel 

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



AWOKADO TEL. 07243-3240883

Änderungen vorbehalten



Kindertagesstätten

12.01.2026 – 16.01.2026

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 12.01.	x	Soja- Geschnetzeltes f mit Wok- Gemüse f (Karotten, Zuckerschoten, Bambus, Paprika)	Soja- Geschnetzeltes f (Karotten, Romanesco, Blumenkohl)
		Reis	Reis
		Bananen	Bananen
Dienstag 13.01.	Rohkost (Gurken, Tomaten, Karotten, Paprika)	Rohkost (Gurken, Tomaten, Karotten, Paprika)	Gemüsesticks
	Vollkornspaghetti a1	Vollkornspaghetti a1	Vollkornspaghetti a1
	Hackfleischsoße (Rind)	Gemüsesoße, i (Karotten, Sellerie)	Hackfleischsoße (Rind)
	Endiviensalat mit Joghurdressing, g	Endiviensalat mit Joghurdressing, g	
	Vanillepudding g	Vanillepudding g	Vanillepudding g
Mittwoch 14.01.	x	Hausgemachtes Blumenkohl- Käse- Medaillon a1,g	Hausgemachtes Blumenkohl- Käse- Medaillon a1,g
		Erbsendip g	Erbsendip g
		Kartoffeln	Kartoffeln
		Mandarinen	Mandarinen
Donnerstag 15.01.	gebratener Keta-Wildlachs MSCa1 Zitronen- Dill- Soße a1,g	Falafelbällchen a1	gebratener Keta-Wildlachs MSCa1
		Zitronen- Dill- Soße a1,g	Zitronen- Dill- Soße a1,g
		Vollkornnudeln a1	Vollkornnudeln a1
	Blattsalat mit Balsamicodressing	Blattsalat mit Balsamicodressing	Gurkengemüse i
	Kirschjoghurt g	Kirschjoghurt g	Kirschjoghurt g
Freitag 16.01.	x	gebratene Gnocchi a1	gebratene Gnocchi a1
		Zuchinicremesoße a1,g	Zuchinicremesoße a1,g
		Apfel	Apfel

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



* Die Menükomponente "Essanfänger" wird für die besonderen Bedürfnisse 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.

AWOKADO TEL. 07243-3240883

Änderungen vorbehalten



	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 (...)			