



Unternehmen & Mitarbeitenden Essen



KW 6

Für die Woche vom **02.02.2026 - 06.02.2026**

	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag 02.02.	Kalbs-Ribs a1,f Barbecue Soße j Country Steak Wedges Coleslaw Salat c,g,j Birne	Erbseintopf "Orientalischer Art" (Erbsen, Tomaten, Kokosmilch, Zwiebeln) Fladenbrot a1,a3,k (g,f) Birne	Hähnchengeschnetzeltes "Hawaii" Currysoße a1,g (Ananas, Lauchzwiebeln, Tomaten) Wilder Reis Birne
Dienstag 03.02.	Wildlachsfilet in Krosspanade MSC a1 (a3c,g,f,i,j,n) Rahmspinat a1,g Kartoffeln Naturjoghurt g	Rührei c,g Rahmspinat a1,g Kartoffeln Naturjoghurt g	Rinderroulade "Hausfrauen Art" 2,3,j (Speck, Senf, Zwiebeln, Gurken) Rotkraut Salzkartoffeln Naturjoghurt g
Mittwoch 04.02.	Bayrischer Leberkäse (Schwein) g,i,j vegetarische Bratensoße Bratkartoffeln Weißkrautsalat Orange	Couscous- Pfanne a1 (Brokkoli, Tomaten, Frühlingszwiebeln) Joghurtdip g Blattsalat mit Balsamicodressing Orange	Schweinefilet im Speckmantel 2,3 Rahmchampignons g Butterspätzle a1,c Orange
Donnerstag 05.02.	hausgemachte Rinderfrikadelle a1,c Pasta Fusilli a1 Karotten-Erbsgemüse in Soße a1,g Erdbeerquark g	Curry-Senf- Eier a1,g,j Butterkartoffeln Rote- Beete- Salat Erdbeerquark g	Kalbshacksteak a1,c Karotten-Erbsgemüse in Soße a1,g Kartoffelrösti Erdbeerquark g
Freitag 06.02.	Tiroler Schweinesteak g (Champignons, Schinken, Zwiebeln, Käse) Bratkartoffeln Apfel	Linsen- Hirse- Bällchen a1,a4 vegetarische Cremesoße g Kartoffelpüree g Apfel	Sauerbraten Butterspätzle a1,c Preiselbeeren 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



Speiseplan

Horte

02.02.2026 – 06.02.2026

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 02.02.	x	Erbseneintopf "Orientalischer Art" (Erbsen, Tomaten, Kokosmilch, Zwiebeln) Fladenbrot a1,a3,k (g,f) 
Dienstag 03.02.	Rohkost (Gurken, Tomaten, Karotten, Paprika) Wildlachsfilet in Krosspanade MSC a1 (a3c,g,f,i,j,n) 	Rohkost (Gurken, Tomaten, Karotten, Paprika) Rührei c,g Spinat a1,g Kartoffeln Naturjoghurt g 
Mittwoch 04.02.	x	Couscous- Pfanne a1 (Karotten, Bohnen, Erbsen, Blumenkohl) Joghurtdip g Blattsalat mit Balsamicodressing 
Donnerstag 05.02.	hausgemachte Rinderfrikadelle a1,c Fusilli a1 Karotten-Erbsegemüse in Soße a1,g 	1 Stück Gemüsefrikadelle a2,c Fusilli a1 Karotten-Erbsegemüse in Soße a1,g Erdbeerquark g 
Freitag 06.02.	x	Linsen- Hirse- Bällchen a1,a4 vegetarische Cremesoße g Kartoffelpüree 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

02.02.2026 - 06.02.2026

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 02.02.	Gekochte Eier c leichte Senfsoße a1,g j Möhrengemüse Kartoffelpüree g Birne	Erbseintopf "Orientalischer Art" (Erbse, Tomaten, Kokosmilch, Zwiebeln) Fladenbrot a1,a3,k (g,f) Birne	Gemüseeintopf i (Karotten, Kartoffeln, Sellerie) Weizenbrötchen a1 Birne
Dienstag 03.02.	Rohkost (Gurken, Tomaten, Karotten, Paprika) Wildlachsfilet in Krosspanade MSC a1 (a3c,g,f,i,j,n) Spinat a1,g Kartoffeln Naturjoghurt g	Rohkost (Gurken, Tomaten, Karotten, Paprika) Rührei c,g Spinat a1,g Kartoffeln Naturjoghurt g	Tomaten mit Dip g gebratenes Wildlachsfilet MSC Spinat a1,g Kartoffeln Naturjoghurt g
Mittwoch 04.02.	Buntes Pastinakengulasch a1 (Pastinaken, Kartoffeln, Paprika, Zucchini) Hirse	Couscous- Pfanne a1 (Karotten, Bohnen, Erbsen, Blumenkohl) Joghurtdip g Blattsalat mit Balsamicodressing	Couscous- Pfanne a1 (Brokkoli, Tomate, Frühlingszwiebel) Joghurtdip g Blattsalat mit Balsamicodressing Orange
Donnerstag 05.02.	hausgemachte Rinderfrikadelle a1,c Fusilli a1 Karotten-Erbsegemüse in Soße a1,g Erdbeerquark g	1 Stück Gemüefrikadelle a2,c Fusilli a1 Karotten-Erbsegemüse in Soße a1,g Erdbeerquark g	hausgemachte Rinderfrikadelle a1,c Fusilli a1 Karotten-Erbsegemüse in Soße a1,g Erdbeerquark g
Freitag 06.02.	Makkaroni- Gemüseauflauf a1,c,g (Blumenkohl, Rosenhohl) Blattsalat Joghurtdressing g Apfel	Linsen- Hirse- Bällchen a1,a4 vegetarische Cremesoße g Kartoffelpüree g Apfel	Linsen- Hirse- Bällchen a1,a4 vegetarische Cremesoße g Kartoffelpüree g Apfel

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	"bestrahlbt" 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 (...)			