



Unternehmen & Mitarbeitenden Essen



KW 10

Für die Woche vom 02.03.2026 - 06.03.2026

	Menü 1	Menü 2	Menü 2
Montag 02.03.	Kalbs-Ribs a1,f Barbecue Soße j Country Steak Wedges Coleslaw Salat c,g,j Birne	Gekochte Eier c leichte Senfsoße a1,g j Möhrengemüse Reis Birne	Hähnchengeschnetzeltes "Hawaii" Currysoße a1,g (Ananas, Lauchzwiebeln, Tomate) Wilder Reis Birne
Dienstag 03.03.	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	Wirsingroulade (Schwein) a1,c,g,f,j Specksoße 2,3 Kartoffelpüree g Naturjoghurt g
Mittwoch 04.03.	Bayrischer Leberkäse (Schwein) g,i,j vegetarische Bratensoße Bratkartoffeln Weißkrautsalat Orange	Bulgur-Gemüse-Pfanne a1 (Karotten, Bohnen, Erbsen) Tomatensoße a1 Blattsalat mit Balsamicodressing Orange	Schweinefilet Rahmchampignons g Butterspätzle a1.c Orange
Donnerstag 05.03.	Rinderfrikadelle mit Grünkern a1,c,j Pasta Fusilli a1 Erbsengemüse Erdbeerquark g	Grünkernfrikadelle a1,c,j Kapernsoße a1,g Fusilli a1 Erbsengemüse Erdbeerquark g	Honig- Senf- Pute j auf Reis mit Karotten Erdbeerquark g
Freitag 06.03.	Lauch- Käseschnitzel a1,g (Schweinesteak, Vorderschinken, Käse) Lauchgemüse a1,g Kartoffelrösti Apfel	Couscous Taler a1 (g,c,a3,a4,i,k) tomatisiertes Ofengemüse (Tomate, Paprika, Zucchini) 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

02.03.2026 – 06.03.2026

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		Gekochte Eier c
		leichte Senfsoße a1,g,j
02.03.	x	Möhrengemüse
		Reis
		Birne 
Dienstag	Rohkost (Gurken, Tomaten, Karotten, Paprika)	Rohkost (Gurken, Tomaten, Karotten, Paprika)
	Wildlachsfilet in Krosspanade MSC a1 (a3c,g,f,i,j,n)	Rührei c,g
03.03.	Spinat a1,g	Spinat a1,g
	Kartoffeln 	Kartoffeln
	Naturjoghurt g	Naturjoghurt g
Mittwoch		Bulgur-Gemüse-Pfanne a1
		(Karotten, Bohnen, Erbsen)
04.03.	x	Tomatensoße a1
		Orange 
Donnerstag	Rinderfrikadelle mit Grünkern a1,c,j	Grünkernfrikadelle a1,c,j
	Kapernsoße a1,g	Kapernsoße a1,g
05.03.	Vollkornfusilli a1	Vollkornfusilli a1
	Erbsengemüse	Erbsengemüse
	Erdbeerquark g 	Erdbeerquark g
Freitag		Gurkensticks
		Kartoffeln
06.03.	x	Kräuterquark 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

02.03.2026 – 06.03.2026

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 02.03.	x	Gekochte Eier c	Gekochte Eier c
		leichte Senfsoße a1,g j	leichte Senfsoße a1,g j
		Möhrengemüse	Möhrengemüse
		Reis	Kartoffelpüree g
Dienstag 03.03.	Rohkost (Gurken, Tomaten, Karotten, Paprika) Wildlachsfilet in Krosspanade MSC a1 (a3c,g,f,i,j,n) Spinat a1,g Kartoffeln Naturjoghurt g	Birne	Birne
		Rohkost (Gurken, Tomaten, Karotten, Paprika)	Tomaten mit Dip g
		Rührei c,g	gebratenes Wildlachsfilet MSC
		Spinat a1,g	Spinat a1,g
		Kartoffeln	Kartoffeln
Mittwoch 04.03.	x	Naturjoghurt g	Naturjoghurt g
		Bulgur-Gemüse-Pfanne a1 (Karotten, Bohnen, Erbsen)	Bulgur-Gemüse-Pfanne a1 (Brokkoli, Karotten, Tomaten)
		Tomatensoße a1	Tomatensoße a1
		Orange	Orange
Donnerstag 05.03.	Rinderfrikadelle mit Grünkern a1,c,j Kapernsoße a1,g Vollkornfusilli a1 Erbsengemüse Erdbeerquark g	Grünkernfrikadelle a1,c,j	Rinderfrikadelle mit Grünkern a1,c,j
		Kapernsoße a1,g	Kapernsoße a1,g
		Vollkornfusilli a1	Vollkornfusilli a1
		Erbsengemüse	Erbsengemüse
Freitag 06.03.	x	Erdbeerquark g	Erdbeerquark g
		Gurkensticks	Gurkensticks
		Kartoffeln	Kartoffeln
		Kräuterquark g	Kräuterquark 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 (....)			