



Unternehmen & Mitarbeitenden Essen



**KW 8**

Für die Woche vom 16.02.2026 - 20.02.2026

	<b>Menü 1</b>	<b>Menü 2</b>	<b>Menü 3</b>
<b>Montag</b> <b>16.02.</b>	Kalbssteak mit Speckscheiben a,2,3 Kartoffelecken a1 Buttermangold g Kiwi	5 Stück Canelloni Ricotta/ Spinat a1,g Tomatensoße a1 Gurken- Dillsalat  Kiwi	Lauch- Käseschnitzel a1,g (Schweinesteak, Vorderschinken, Käse) Lauchgemüse a1,g Kartoffelrösti Kiwi
<b>Dienstag</b> <b>17.02.</b>	Hühnerfrikassee a1,g (Karotten, Erbsen, Champignons) Butterreis  Naturjoghurt g	Gemüse-Reis-Bällchen "Asia" Sauce Süß- Sauer a1,l,f,j asiatisches Gemüse f  Naturjoghurt g	Mariniertes Lachsfilet auf Sesam- Zuckerschoten k  Naturjoghurt g
<b>Mittwoch</b> <b>18.02.</b>	Rindersteak Zwiebel- Senf Soße j Kartoffelgratin a1,g  Trauben	Cremige Kichererbsensuppe a1,g,i (Süßkartoffeln, Karotten, Sellerie, Zwiebeln) 2 Scheiben Vollkornbrot a1,a2,a4,a5,k  Trauben	Fleischspieß Ungarischer Art (Schwein) Paprikarahmsoße a1,g Spätzle a1,c Kopfsalat mit Zitronenvinaigrette Trauben
<b>Donnerstag</b> <b>19.02.</b>	Kap- Seehecht Nuggets MSC a1,c,f,i Remoulade auf Joghurtbasis c,g,j Kartoffeln Romanasalat mit Vinaigrette Orange	5 Stück vegane Fischstäbchen a1,f (a2,a3,c,g,i,j,) Remoulade auf Joghurtbasis c,g,j Kartoffeln Romanasalat mit Vinaigrette Orange	Rinder-Cevapcici a1 Knoblauchcreme g Djuvec Reis Balkangemüse i Orange
<b>Freitag</b> <b>20.02.</b>	Rindfleischstreifen Wokgemüse f Basmatireis  Puddingcreme Mandarine g	gebratene Mini Gemüsemaultschen a1,c,i tomatisiertes Gemüse (Paprika, Zucchini, Champignons, Zwiebeln)  Puddingcreme Mandarine g	Gulaschtopf a1 (Rind, Paprika, Champignons, Zwiebeln) Butternudeln  Puddingcreme Mandarine g

Änderungen vorbehalten

**Guten Appetit**

**AWOKADO**

**Zeppelinstr. 6 76275 Ettlingen**

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



## Speiseplan

### Horte

16.02.2026 – 20.02.2026

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 auszeichnet.



	Vollkost	Vegetarische Kost
<b>Montag</b>  <b>16.02.</b>	x	4 Stück Cannelloni Ricotta/ Spinat a1,g  Tomatensoße a1  Gurken- Dillsalat  Kiwi 
<b>Dienstag</b>  <b>17.02.</b>	Rohkost (Gurken, Tomaten, Karotten, Paprika)  Hühnerfrikassee a1,g  (Karotten, Erbsen, Champignons)  Reis  Naturjoghurt g 	Rohkost (Gurken, Tomaten, Karotten, Paprika)  veganes Geschnetzeltes a1,f  (Soja, Paprika, Champignons, Zwiebeln, Kochcreme)  Reis  Naturjoghurt g
<b>Mittwoch</b>  <b>18.02.</b>	x	Cremige Kichererbsensuppe a1,g,i  (Süßkartoffeln, Karotten, Sellerie, Zwiebeln)  2 Scheiben Vollkornbrot a1,a2,a4,a5,k  Trauben 
<b>Donnerstag</b>  <b>19.02.</b>	Kap- Seehecht Nuggets MSC a1,c,f,i  Remoulade auf Joghurtbasis c,g,j  Kartoffeln  Romanasalat mit Vinaigrette  Orange 	3 Stück vegane Fischstäbchen a1,f (a2,a3,c,g,i,j,)  Remoulade auf Joghurtbasis c,g,j  Kartoffeln  Romanasalat mit Vinaigrette  Orange
<b>Freitag</b>  <b>20.02.</b>	x	gebratene Mini Gemüsemaultschen a1,c,i  tomatisiertes Gemüse  (Paprika, Zucchini, Champignons, Zwiebeln)  Puddingcreme Mandarine g 

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



AWOKADO TEL. 07243-3240883

Änderungen vorbehalten



# Kindertagesstätten

## 16.02.2026 - 20.02.2026

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 *
<b>Montag</b> <b>16.02.</b>	x	4 Stück Canelloni Ricotta/ Spinat a1,g Tomatensoße a1 Gurken- Dillsalat Kiwi	3 Stück Canelloni Ricotta/ Spinat a1,g Tomatensoße a1 Gurken- Dillsalat Kiwi
<b>Dienstag</b> <b>17.02.</b>	Rohkost (Gurken, Tomaten, Karotten, Paprika) Hühnerfrikassee a1,g (Karotten, Erbsen, Champignons) Reis Naturjoghurt g	Rohkost (Gurken, Tomaten, Karotten, Paprika) veganes Geschnetzeltes a1,f (Soja, Paprika, Champignons, Zwiebel, Kochcreme) Reis Naturjoghurt g	Tomaten mit Dip g Hühnerfrikassee a1,g (Karotten, Erbsen) Reis Naturjoghurt g
<b>Mittwoch</b> <b>18.02.</b>	x	Cremige Kichererbsensuppe a1,g,i (Süßkartoffeln, Karotten, Sellerie, Zwiebeln) 2 Scheiben Vollkornbrot a1,a2,a4,a5,k Trauben	Cremige Kichererbsensuppe a1,g,i (Süßkartoffeln, Karotten, Sellerie, Zwiebeln) Kaiserbrötchen a1,a3 (f,g) Trauben
<b>Donnerstag</b> <b>19.02.</b>	Kap- Seehecht Nuggets MSC a1,c,f,i Remoulade auf Joghurtbasis c,g,j Kartoffeln Romanasalat mit Vinaigrette Orange	3 Stück vegane Fischstäbchen a1,f (a2,a3,c,g,i,j,) Remoulade auf Joghurtbasis c,g,j Kartoffeln Romanasalat mit Vinaigrette Orange	Kap- Seehecht Nuggets MSC a1,c,f,i Remoulade auf Joghurtbasis c,g,j Kartoffeln Romanasalat mit Vinaigrette Orange
<b>Freitag</b> <b>20.02.</b>	x	gebratene Mini Gemüsemaultschen a1,c,i tomatisiertes Gemüse (Paprika, Zucchini, Champignons, Zwiebeln) Puddingcreme Mandarine g	gebratene Mini Gemüsemaultschen a1,c,i tomatisiertes Gemüse (Paprika, Zucchini, Champignons, Zwiebeln) Puddingcreme Mandarine g

**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; <b>bei Aspartan zusätzlich: "enthält eine Phenylalaninquelle"</b> <b>bei &gt;100g/kg: "kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken"</b>	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)	<b>h1</b> Mandeln, <b>h2</b> Haselnüsse, <b>h3</b> Walnüsse, <b>h4</b> Kaschunüsse, <b>h5</b> Pecannüsse, <b>h6</b> Paranüsse, <b>h7</b> Pistazien, <b>h8</b> 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 (...)