



Unternehmen & Mitarbeitenden Essen



KW 9

Für die Woche vom **23.02.2026 - 27.02.2026**

	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag 23.02.	Hähnchenkeule Curry- Apfelsoße Basmatireis Gurkensalat Äpfel	Linsenbolognaise (Rote Linsen, Karotten, Lauch, Sellerie) i Vollkornspaghetti a1 Gurkensalat Äpfel	Rinder-Cevapcici a1 Knoblauchcreme g Djuvec Reis Balkangemüse i Äpfel
Dienstag 24.02.	Kalbsbratwurst (i,j) Kartoffeln Mischgemüse in Cremesoße (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl) Milchpudding Schoko g	Quorn Bratwurst c (g,f,A1,a3,l) Kartoffeln Mischgemüse in Cremesoße (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl) Milchpudding Schoko g	Putensteak Pfefferrahmsoße a1,g Butternudeln a1,g Mischgemüse in Cremesoße (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl) Milchpudding Schoko g
Mittwoch 25.02.	Kassler Sauerkraut Kartoffelpüree g Trauben	Käsespätzle a1,c,g Cremesoße g Endiviensalat mit Joghurtdressing, g Trauben	Kross paniertes Kabeljaufilet a1,c Kartoffel- Gemüsegratine a1,g Trauben
Donnerstag 26.02.	Grillfisch Tomate- Basilikum g Alaska- Seelachs Cremesoße mit Zucchini- Tomatenwürfel a1,g Butternudeln a1,c Kopfsalat mit Vinaigrette Bananenquark g	2 Stück Spinat- Dinkel- Plätzchen a1,a5,c,g Cremesoße mit Zucchini- Tomatenwürfel a1,g Bandnudeln a1,c Bananenquark g	Spaghetti a1,c mit Artischocken und Schafskäse g Parmesan g Grilltomate g Bananenquark g
Freitag 27.02.	Hähnchenbrust "Pomodoro" Tomaten- Sahnesoße a1,g Pesto Spaghetti Clementine	Karottencremesuppe a1,g Apfelstrudel a1 Vanillesoße 1,g Clementine	Tagliatelle al Salmone a1,g (Lachs, Tomate, Sahne, Schalotte) Tomate- Mozzarella Salat 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

23.02.2026 - 27.02.2026

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 23.02.	Gemüsenudeln a1 (Karotten, Lauch, Zucchini)	Linsenbolognese (rote Linsen, Karotten, Lauch, Sellerie) i
	Kräutersoße a1,g	Vollkornspaghetti a1
	Äpfel	Äpfel 
Dienstag 24.02.	Rohkost (Gurken, Tomaten, Karotten, Paprika)	Rohkost (Gurken, Tomaten, Karotten, Paprika)
	Kalbsbratwurst (i,j)	Quorn Bratwurst c (g,f,A1,a3,l)
	Kartoffeln Mischgemüse in Cremesoße (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl) Milchpudding Schoko g 	Kartoffeln Mischgemüse in Cremesoße (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl) Milchpudding Schoko g
Mittwoch 25.02.	Kartoffel- Gemüsegratine a1,g	Käsespätzle a1,c,g
	Cremesoße a1,g	Cremesoße a1,g
	Trauben	Endiviensalat mit Joghurtdressing g 
Donnerstag 26.02.	Fischfrikadelle Seelachs MSC a1,d,c,i,j	1 Stück Spinat- Dinkel- Plätzchen a1,a5,c,g
	Kräutersoße a1,g	Kräutersoße a1,g
	Kartoffelmöhrenstampf g	Kartoffelmöhrenstampf g
Freitag 27.02.	Bananenquark g 	Bananenquark g
	Karottencremesuppe a1,g	Karottencremesuppe a1,g
	Apfelstrudel a1 Vanillesoße 1,g Clementine	Schupfnudeln a1 Apfelmark 3 Clementine 

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



die Kennzeichnungsliste befindet sich auf der letzten Seite

AWOKADO TEL. 07243-3240883

Änderungen vorbehalten








Kindertagesstätten

23.02.2026 – 27.02.2026

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 23.02.	x	Linsenbolognese (Rote Linsen, Karotten, Lauch, Sellerie) i	Linsenbolognese (Rote Linsen, Karotten, Lauch, Sellerie) i
		Vollkornspaghetti a1 	Vollkornspaghetti a1
		Äpfel	Äpfel
Dienstag 24.02.	Rohkost (Gurken, Tomaten, Karotten, Paprika)	Rohkost (Gurken, Tomaten, Karotten, Paprika)	Gurkensticks
	Kalbsbratwurst (i,j)	Quorn Bratwurst c (g,f,A1,a3,l)	Kalbsbratwurst (i,j)
	Kartoffeln  Mischgemüse in Cremesoße (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl) Milchpudding Schoko g	Kartoffeln Mischgemüse in Cremesoße (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl) Milchpudding Schoko g	Kartoffeln Mischgemüse in Cremesoße (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl) Milchpudding Schoko g
Mittwoch 25.02.	x	Käsespätzle a1,c,g	Käsespätzle a1,c,g
		Cremesoße a1,g	Cremesoße a1,g
		Endiviensalat mit Joghurtdressing g Trauben 	Trauben
Donnerstag 26.02.	Fischfrikadelle Seelachs MSC a1,d,c,i,j	1 Stück Spinat- Dinkel- Plätzchen a1,a5,c,g	Fischfrikadelle Seelachs MSC a1,d,c,i,j
	Kräutersoße a1,g	Kräutersoße a1,g	Kräutersoße a1,g
	Kartoffelmöhrenstampf g	Kartoffelmöhrenstampf g	Kartoffelmöhrenstampf g
Freitag 27.02.	Bananenquark g 	Bananenquark g	Bananenquark g
	x	Karottencremesuppe a1,g	Karottencremesuppe a1,g
		Schupfnudeln a1	Schupfnudeln a1
		Apfelmark 3 Clementine 	Apfelmark 3 Clementine

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 (....)