



Unternehmen & Mitarbeitenden Essen



KW 12

Für die Woche vom **16.03.2026 - 20.03.2026**

	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag 16.03.	Kalbssteak mit Speckscheiben 2,3 Kartoffelecken a1 Buttermangold g Kiwi	Gemüse-Reis-Bällchen "Asia" Sauce Süß- Sauer a1,l,f,j asiatisches Gemüse f Kiwi	Rote- Beete- Spaghetti a1 mit Spinat und Fetakäse g Kiwi
Dienstag 17.03.	Hähnchenbrustgout a1,g (Karotten, Erbsen) Reis Naturjoghurt g	veganes Geschnetzeltes a1,f (Soja, Paprika, Champignons, Zwiebeln, Kochcreme) Ebly Naturjoghurt g	gefüllte Paprika mit Rinderhackfleisch a1,c in Tomatensoße a1 Reis Naturjoghurt g
Mittwoch 18.03.	Rindersteak Zwiebel- Senf Soße j Kartoffelgratin a1,g Trauben	Badische Rahmblättle 1 paar vegetarische Wiener 1,c (a1,g,f,i,j,m) Kaiserbrötchen a1,a3 (f,g) Trauben	Fleischspieß Ungarischer Art (Schwein) Papikarahmsoße a1,g Spätzle a1,c Kopfsalat mit Zitronenvinaigrette Trauben
Donnerstag 19.03.	Kibbeling (Seelachs) MSC a1,c,d,j (g,f,i,n) 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	Lammhacksteak a1,c vegetarische Bratensoße Speckbohnen 2,3 Bratkartoffeln Orange
Freitag 20.03.	Rindfleischstreifen Wokgemüse f Basmatireis Puddingcreme Mandarine g	Bulgur-Spinat- Käse- Bratling a1,g tomatisiertes Gemüse (Paprika, Zucchini, Champignons, Zwiebeln) Puddingcreme Mandarine g	Gulaschtopf a1 (Rind, Paprika, Champignons, Zwiebeln) Butternudeln Puddingcreme Mandarine g

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

16.03.2026 – 20.03.2026

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		Zucchini cremesuppe a1,g
16.03.	x	Milchreis g heiße Kirschen Kiwi 
Dienstag	Rohkost (Gurken, Tomaten, Karotten, Paprika) Hähnchenbrust ragout a1,g (Karotten, Erbsen) Ebly	Rohkost (Gurken, Tomaten, Karotten, Paprika) veganes Geschnitzeltes a1,f (Soja, Paprika, Champignons, Zwiebeln, Kochcreme) Ebly
17.03.	Naturjoghurt g 	Naturjoghurt g
Mittwoch		Kartoffelscheiben in heller Soße a1,g (Badische Rahmblättle)
18.03.	x	Dinkel- Vollkornbrötchen a1,a3,a4,a5,k (f,g,h1-h8) Trauben 
Donnerstag	Kibbeling (Seelachs) MSC a1,c,d,j (g,f,i,n) Remoulade auf Joghurtbasis c,g,j	3 Stück vegane Fischstäbchen a1,f (a2,a3,c,g,i,j) Remoulade auf Joghurtbasis c,g,j
19.03.	Kartoffeln Romanasalat mit Vinaigrette Orange 	Kartoffeln Romanasalat mit Vinaigrette Orange
Freitag		Bulgur-Spinat- Käse- Bratling a1,g tomatisiertes Gemüse (Paprika, Zucchini, Champignons, Zwiebeln)
20.03.	x	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

16.03.2026 – 20.03.2026

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 16.03.	x	Zucchini-cremesuppe a1,g	Zucchini-cremesuppe a1,g
		Milchreis g heiße Kirschen Kiwi 	Milchreis g heiße Kirschen Kiwi
Dienstag 17.03.	Rohkost (Gurken, Tomaten, Karotten, Paprika) Hähnchenbrust ragout a1,g (Karotten, Erbsen) Ebly 	Rohkost (Gurken, Tomaten, Karotten, Paprika) veganes Geschnitztes a1,f (Soja, Paprika, Champignons, Zwiebeln, Kochcreme) Ebly	Tomaten mit Dip g Hähnchenbrust ragout a1,g (Karotten, Erbsen) Ebly
	Naturjoghurt g	Naturjoghurt g	Naturjoghurt g
Mittwoch 18.03.	x	Kartoffelscheiben in heller Soße a1,g (Badische Rahmblättle)	Kartoffelscheiben in heller Soße a1,g (Badische Rahmblättle)
		Dinkel- Vollkornbrötchen a1,a3,a4,a5,k (f,g,h1-h8) Trauben 	Kaiserbrötchen a1,a3 (f,g) Trauben
Donnerstag 19.03.	Kibbeling (Seelachs) MSC a1,c,d,j (g,f,i,n) Remoulade auf Joghurtbasis c,g,j	3 Stück vegane Fischstäbchen a1,f (a2,a3,c,g,i,j) Remoulade auf Joghurtbasis c,g,j	Kap- Seehecht Nuggets MSC a1,c,f,i Remoulade auf Joghurtbasis c,g,j
	Kartoffeln Romanasalat mit Vinaigrette  Orange	Kartoffeln Romanasalat mit Vinaigrette Orange	Kartoffeln Romanasalat mit Vinaigrette Orange
Freitag 20.03.	x	Bulgur-Spinat- Käse- Bratling a1,g tomatisiertes Gemüse (Paprika, Zucchini, Champignons, Zwiebeln)	Bulgur-Spinat- Käse- Bratling a1,g tomatisiertes Gemüse (Paprika, Zucchini, Champignons, Zwiebeln)
		Puddingcreme Mandarine g 	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 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 (....)			