



Unternehmen & Mitarbeitenden Essen



KW 15

Für die Woche vom 06.04.2026 - 10.04.2026

	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag 06.04.	<i>Ostermontag</i>	<i>Ostermontag</i>	<i>Ostermontag</i>
Dienstag 07.04.	Rindergeschnetzeltes in Rosmarin- Balsamico-Sahnesoße a1,g Polentaschnitte g glasierte Karotten Vanillepudding g	Gemüsebolognese a1, i (Karotten, Sellerie) Spaghetti a1,c Reibekäse g Endiviensalat mit Joghurtdressing, g Vanillepudding g	Tagliatelle al Salmone a1,g (Lachs, Tomate, Sahne, Schalotte) Tomate- Mozzarella Salat Vanillepudding g
Mittwoch 08.04.	Gemüsepfanne mit Hähnchen f,k (Paprika, Karotten, Brokkoli, Sojasprossen) Basmatireis Obst	Hausgemachtes Blumenkohl- Käse- Medaillon a1,g Kräuter-Joghurt g Kartoffeln Obst	Putenbrustmedaillons in Rahmsauce a1,g Butterreis g Mischgemüse Obst
Donnerstag 09.04.	gebratener Keta-Wildlachs MSCa1 Zitronen- Dill- Soße a1,g Butternudeln a1,c Blattsalat mit Balsamicodressing Kirschjoghurt g	Falafelbällchen a1 Zitronen- Dill- Soße a1,g Vollkornnudeln a1 Blattsalat mit Balsamicodressing Kirschjoghurt g	Elsässer Schnitzel (Schwein) g (Schinken, Zwiebeln, Käse, Sauerrahm) Rahmsauce a1,g Butternudeln a1,c Kirschjoghurt g
Freitag 10.04.	Schweinesteak Pfefferrahmsauce a1,g Spätzle a1,c Kopfsalat mit Zitronenvinaigrette Apfel	gebratene Gnocchi a1 Zucchini-rahmsauce a1,g Apfel	Kalbsgulasch a1,g Spätzle a1,c Karotten- Erbsen in Rahm a1,g Apfel

Änderungen vorbehalten

Guten Appetit

AWOKADO

Zeppelinstr. 6 76275 Ettlingen

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



Speiseplan

Horte

06.04.2026 – 10.04.2026

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		
06.04.	<i>Ostermontag</i>	<i>Ostermontag</i>
Dienstag	Rohkost (Gurken, Tomaten, Karotten, Paprika)	Rohkost (Gurken, Tomaten, Karotten, Paprika)
07.04.	Vollkornspaghetti a1	Vollkornspaghetti a1
	Hackfleischsoße (Rind)	Gemüsesoße,i (Karotten, Sellerie)
	Endiviensalat mit Joghurtdressing, g	Endiviensalat mit Joghurtdressing, g
	Vanillepudding g	Vanillepudding g
Mittwoch		Hausgemachtes
08.04.	x	Blumenkohl- Käse- Medaillon a1,g
		Kräuter-Joghurt g
		Kartoffeln
		Obst
Donnerstag	gebratener Keta-Wildlachs MSCa1	Falafelbällchen a1
09.04.	Zitronen- Dill- Soße a1,g	Zitronen- Dill- Soße a1,g
	Vollkornnudeln a1	Vollkornnudeln a1
	Blattsalat mit Balsamicodressing	Blattsalat mit Balsamicodressing
	Kirschjoghurt g	Kirschjoghurt g
Freitag		gebratene Gnocchi a1
10.04.	x	Zucchini cremesoße a1,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

06.04.2026 – 10.04.2026

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 06.04.	Ostermontag	Ostermontag	Ostermontag
Dienstag 07.04.	Rohkost (Gurken, Tomaten, Karotten, Paprika)	Rohkost (Gurken, Tomaten, Karotten, Paprika)	Gemüsesticks
	Vollkornspaghetti a1	Vollkornspaghetti a1	Vollkornspaghetti a1
	Hackfleischsoße (Rind)	Gemüsesoße,i (Karotten, Sellerie)	Hackfleischsoße (Rind)
	Endiviensalat mit Joghurtdressing, g	Endiviensalat mit Joghurtdressing, g	
	Vanillepudding g	Vanillepudding g	Vanillepudding g
Mittwoch 08.04.	x	Hausgemachtes	Hausgemachtes
		Blumenkohl- Käse- Medaillon a1,g	Blumenkohl- Käse- Medaillon a1,g
		Kräuter-Joghurt g	Kräuter-Joghurt g
		Kartoffeln	Kartoffeln
		Obst	Obst
Donnerstag 09.04.	gebratener Keta-Wildlachs MSCa1	Falafelbällchen a1	gebratener Keta-Wildlachs MSCa1
	Zitronen- Dill- Soße a1,g	Zitronen- Dill- Soße a1,g	Zitronen- Dill- Soße a1,g
	Vollkornnudeln a1	Vollkornnudeln a1	Vollkornnudeln a1
	Blattsalat mit Balsamicodressing	Blattsalat mit Balsamicodressing	Gurkengemüse i
	Kirschjoghurt g	Kirschjoghurt g	Kirschjoghurt g
Freitag 10.04.	x	gebratene Gnocchi a1	gebratene Gnocchi a1
		Zucchini cremesoße a1,g	Zucchini cremesoße a1,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 (....)			