



Unternehmen & Mitarbeitenden Essen



KW 17

Für die Woche vom 20.04.2026 - 24.04.2026

	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag 20.04.	Hähnchenkeule Curry- Apfesoße a1,g Basmatireis Gurkensalat Äpfel	Linsenbolognese (Rote Linsen, Karotten, Lauch, Sellerie, Tomaten) i Vollkornspaghetti a1 Gurkensalat Äpfel	Rinder-Cevapcici a1 Knoblauchcreme g Djuvec Reis Balkangemüse i Äpfel
Dienstag 21.04.	4 Stück Rinderhackbällchen a1 Tomatensoße Vollkornnudeln a1 Milchpudding Schoko g	5 Stück Mung Bohnenbällchen Tomatensoße Vollkornnudeln a1 Milchpudding Schoko g	Putensteak Pfefferrahmsoße a1,g Butternudeln a1,g Mischgemüse in Cremesoße (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl) Milchpudding Schoko g
Mittwoch 22.04.	Kassler Sauerkraut Kartoffelpüree g Bananen	Käsespätzle a1,c,g Cremesoße g Endiviensalat mit Joghurtdressing, g Bananen	Kross paniertes Kabeljaufilet a1,c Kartoffel- Gemüsegratine a1,g Bananen
Donnerstag 23.04.	Grillfisch Tomate- Basilikum g Alaska- Seelachs Cremesoße mit Zucchini- Tomatenwürfel) a1,g Butternudeln a1,c Kopfsalat mit Vinaigrette Waldfruchtjoghurt g	2 Stück Spinat- Dinkel- Plätzchen a1,a5,c,g Cremesoße mit Zucchini- Tomatenwürfel) a1,g Bandnudeln a1,c Waldfruchtjoghurt g	Spaghetti a1,c mit Artischocken und Schafskäse g Parmesan g Grilltomate g Waldfruchtjoghurt g
Freitag 24. Apr	Hähnchenbrust "Pomodoro" Tomaten- Sahnesoße a1,g Spaghetti a1, g,h4 Obst	Karottencremesuppe a1,g Apfelstrudel a1 Vanillesoße 1,g Obst	Tagliatelle al Salamone a1,g (Lachs, Tomate, Sahne, Schalotten) Tomaten- Mozzarella Salat g Obst

Änderungen vorbehalten

Guten Appetit

AWOKADO

Zeppelinstr. 6 76275 Ettlingen

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








Speiseplan

Horte

20.04.2026 – 24.04.2026

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 20.04.	x	Linsencurry (Rote Linsen, Karotten, Lauch, Kokosmilch, Tomaten) Vollkornreis Gurkensalat Apfel 
Dienstag 21.04.	Rohkost (Gurken, Tomaten, Karotten, Paprika) Putensteak Tomatensoße Vollkornnudeln a1  Milchpudding Schoko g	Rohkost (Gurken, Tomaten, Karotten, Paprika) 5 Stück Mung Bohnenbällchen Tomatensoße Vollkornnudeln a1 Milchpudding Schoko g
Mittwoch 22.04.	x	2 Stück Pfannkuchen a1,c,g Spargelragout a1,g Bananen 
Donnerstag 23.04.	Alaska- Seelachs MSC a1 Kräutersoße a1,g Kartoffeln Salat, Dressing Waldfruchtjoghurt g 	1 Stück Spinat- Dinkel- Plätzchen a1,a5,c,g Kräutersoße a1,g Kartoffeln Salat, Dressing Waldfruchtjoghurt g
Freitag 24.04.	x	Kartoffelcremesuppe a1,g,i (Karotten, Sellerie, Lauch) Dampfnudel a1,g Obst 

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



AWOKADO TEL. 07243-3240883

Änderungen vorbehalten



Kindertagesstätten

20.04.2026 - 24.04.2026

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 20.04.	x	Linsencurry (Rote Linsen, Karotten, Lauch, Kokosmilch, Tomaten) Vollkornreis Gurkensalat Äpfel	Linsencurry (Rote Linsen, Karotten, Lauch, Kokosmilch, Tomaten) Vollkornreis Äpfel
Dienstag 21.04.	Rohkost (Gurken, Tomaten, Karotten, Paprika) Putensteak Tomatensoße Vollkornnudeln a1 Milchpudding Schoko g	Rohkost (Gurken, Tomaten, Karotten, Paprika) 5 Stück Mung Bohnenbällchen Tomatensoße Vollkornnudeln a1 Milchpudding Schoko g	Gurkensticks Putensteak Tomatensoße Vollkornnudeln a1 Milchpudding Schoko g
Mittwoch 22.04.	x	2 Stück Pfannkuchen a1,c,g Spargelragout a1,g Bananen	1 Stück Pfannkuchen a1,c,g Spargelragout a1,g Spargelragout a1,g Bananen
Donnerstag 23.04.	Alaska- Seelachs MSC a1 Kräutersoße a1,g Kartoffeln Salat, Dressing Waldfruchtjoghurt g	1 Stück Spinat- Dinkel- Plätzchen a1,a5,c,g Kräutersoße a1,g Kartoffeln Salat, Dressing Waldfruchtjoghurt g	Alaska- Seelachs MSC a1 Kräutersoße a1,g Kartoffeln Salat, Dressing Waldfruchtjoghurt g
Freitag 24.04.	x	Kartoffelcremesuppe a1,g,i (Karotten, Sellerie, Lauch) Dampfnudel a1,g Obst	Kartoffelcremesuppe a1,g,i (Karotten, Sellerie, Lauch) Dampfnudel a1,g Obst

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