



Unternehmen & Mitarbeitenden Essen



**KW 19**

Für die Woche vom **04.05.2026 - 08.05.2026**

	Menü 1	Menü 2	Menü 3
<b>Montag</b> <b>04.05.</b>	Currywurst (Schwein) Kartoffel-Wedges Coleslaw Salat c,g,j  Obst	Gemüse- Kartoffelgulasch (Kartoffeln, Kohlrabi, Bohnen, Tomaten) Kaiserbrötchen a1,a3  Obst	Reibekuchen auf Paprika- Lauchgemüse mit Champignons und Schmand Dip g Obst
<b>Dienstag</b> <b>05.05.</b>	Putengeschnetzeltes a1 Vollkornnudeln a1 Eisbergsalat Joghurtdressing g Buttermilchdessert Waldbeere g	Gemüsebolognese a1 ,i (Karotten, Sellerie) Spaghetti a1,c Reibekäse g Eisbergsalat mit Joghurtdressing, g Buttermilchdessert Waldbeere g	Putensteak Paprikasoße a1,g Sesamreis  Buttermilchdessert Waldbeere g
<b>Mittwoch</b> <b>06.05.</b>	6 Stück Nürnberger Rostbratwürste Sauerkraut Kartoffelpüree g  Obst	hausgemachte Gemüsekadelle a1,g (Karotten, Erbsen, Blumenkohl, Paprika, Mais) Minze- Joghurt- Dip g Kartoffeln Obst	Tagliatelle al Salmone a1,g (Lachs, Tomate, Sahne, Schalotte) Tomate- Mozzarella Salat  Obst
<b>Donnerstag</b> <b>07.05.</b>	Grillfisch Tomate- Basilikum g Alaska- Seelachs Cremesoße mit Zucchini- Tomatenwürfel a1,g Butternudeln a1,c Kopfsalat mit Vinaigrette Kirschjoghurt g	Linse- Hirse- Bällchen Zitronen- Dill- Soße a1,g Vollkornnudeln a1 Blattsalat mit Balsamicodressing Kirschjoghurt g	Elsässer Schnitzel (Schwein) g (Schinken, Zwiebeln, Käse, Sauerrahm) Rahmsoße a1,g Butternudeln a1,c Kirschjoghurt g
<b>Freitag</b> <b>08.05.</b>	gebratenes Hähnchenbrustfilet Rahmsoße a1,g Kartoffelstampf g Bohnen- Karottengemüse Bananen	Ravioli Tomate/ Mozzarella a1,g Tomatensoße a1,g Karottenrohkostsalat k  Bananen	Züricher Kalbsgeschnetzeltes a1,g Butternudeln a1,c Karotten- Erbsen in Rahm a1,g  Bananen

Änderungen vorbehalten

Guten Appetit

**AWOKADO**

**Zeppelinstr. 6 76275 Ettlingen**

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



# Speiseplan

## Horte

04.05.2026 – 08.05.2026

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
<b>Montag</b>  <b>04.05.</b>	<p style="text-align: center;">x</p>	<p style="text-align: center;">Gemüse- Kartoffelgulasch (Kartoffeln, Kohlrabi, Bohnen, Tomaten)</p> <p style="text-align: center;">Kaiserbrötchen a1,a3</p> <p style="text-align: center;">Obst</p>
<b>Dienstag</b>  <b>05.05.</b>	<p style="text-align: center;">Rohkost (Gurken, Tomaten, Karotten, Paprika)</p> <p style="text-align: center;">Putengeschnetzeltes a1</p> <p style="text-align: center;">Vollkornnudeln a1</p> <p style="text-align: center;">Buttermilchdessert Waldbeere g</p>	<p style="text-align: center;">Rohkost (Gurken, Tomaten, Karotten, Paprika)</p> <p style="text-align: center;">Gemüseragout i (Karotten, Sellerie, Romanesco)</p> <p style="text-align: center;">Vollkornnudeln a1</p> <p style="text-align: center;">Buttermilchdessert Waldbeere g</p>
<b>Mittwoch</b>  <b>06.05.</b>	<p style="text-align: center;">x</p>	<p style="text-align: center;">hausgemachte Gemüsefrikadelle a1,g (Karotten, Erbsen, Blumenkohl, Paprika, Mais)</p> <p style="text-align: center;">Minze- Joghurt- Dip g Kartoffeln</p> <p style="text-align: center;">Obst</p>
<b>Donnerstag</b>  <b>07.05.</b>	<p style="text-align: center;">gebratener Keta-Wildlachs MSCa1</p> <p style="text-align: center;">Kräutersoße a1,g</p> <p style="text-align: center;">Vollkornreis</p> <p style="text-align: center;">Kirschjoghurt g</p>	<p style="text-align: center;">Linse- Hirse- Bällchen</p> <p style="text-align: center;">Kräutersoße a1,g</p> <p style="text-align: center;">Vollkornreis</p> <p style="text-align: center;">Kirschjoghurt g</p>
<b>Freitag</b>  <b>08.05.</b>	<p style="text-align: center;">x</p>	<p style="text-align: center;">Tortelloni Spinat/ Pinienkerne a1,f</p> <p style="text-align: center;">Tomatensoße a1,g</p> <p style="text-align: center;">Karotten Apfel Salat g</p> <p style="text-align: center;">Bananen</p>

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



AWOKADO TEL. 07243-3240883

Änderungen vorbehalten



# Kindertagesstätten

## 04.05.2026 – 08.05.2026

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 04.05.	x	Gemüse- Kartoffelgulasch (Kartoffeln, Kohlrabi, Bohnen, Tomaten) Kaiserbrötchen a1,a3 Obst	Gemüse- Kartoffelgulasch (Kartoffeln, Karotten, Tomaten) Kaiserbrötchen a1,a3 Obst
Dienstag 05.05.	Rohkost (Gurken, Tomaten, Karotten, Paprika) Putengeschnetztes a1 Vollkornnudeln a1 Buttermilchdessert Waldbeere g	Rohkost (Gurken, Tomaten, Karotten, Paprika) Gemüseragout i (Karotten, Sellerie, Romanesco) Vollkornnudeln a1 Buttermilchdessert Waldbeere g	Gemüsesticks Putengeschnetztes a1 Vollkornnudeln a1 Buttermilchdessert Waldbeere g
Mittwoch 06.05.	x	hausgemachte Gemüsefrikadelle a1,g (Karotten, Erbsen, Blumenkohl, Paprika, Mais) Minze- Joghurt- Dip g Kartoffeln Obst	hausgemachte Gemüsefrikadelle a1,g (Karotten, Blumenkohl, Zucchini) Minze- Joghurt- Dip g Kartoffeln Obst
Donnerstag 07.05.	gebratener Keta-Wildlachs MSCa1 Kräutersoße a1,g Vollkornreis Kirschjoghurt g	Linse- Hirse- Bällchen Kräutersoße a1,g Vollkornreis Kirschjoghurt g	gebratener Keta-Wildlachs MSCa1 Kräutersoße a1,g Vollkornreis Gurkengemüse i Kirschjoghurt g
Freitag 08.05.	x	Tortelloni Spinat/ Pinienkerne a1,f Tomatensoße a1,g Karotten Apfel Salat Bananen	Tortelloni Spinat/ Pinienkerne a1,f Tomatensoße a1,g Karotten Apfel Salat Bananen

**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; <b>bei Aspartan zusätzlich:</b> "enthält eine Phenylalaninquelle" <b>bei &gt;100g/kg:</b> "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)	<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
<b>Zusätzlich können folgende Allergene in Spuren enthalten, stehen in Klammer (....)</b>			