



Unternehmen & Mitarbeitenden Essen



KW 20

Für die Woche vom **11.05.2026 - 15.05.2026**

	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag 11.05.	Puten Cordon Bleu a1,g vegetarische Bratensoße Kartoffelsalat Kopfsalat mit Vinaigrette Bananen	Soja- Geschnetzeltes f mit Wok- Gemüse f (Karotten, Zuckerschoten, Bambus, Paprika) Reis Bananen	Alaska-Seelachsschnitte MSC mit Käse überbacken g Gemüse-Sahnesoße a1,g Dillkartoffeln Kiwi
Dienstag 12.05.	Gebratene Nudeln a1,f (Paprika, Zwiebeln) Rindfleisch 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 13.05.	Hähnchenpfanne "süß-Sauer" (Paprika, Ananas) Asia- Nudeln a1,c,f (Karotten, Sojasprossen, Lauch) Obst	Hausgemachtes Blumenkohl- Käse- Medaillon a1,g Kräuter-Joghurt g Kartoffeln Obst	Putenbrustmedaillons im Speckmantel 2,3 auf Mango- Chutney Butterreis g Obst
Donnerstag 14.05.	<i>Feiertag</i>	<i>Feiertag</i>	<i>Feiertag</i>
Freitag 15.05.	Kap- Seehecht Nuggets MSC a1,c,f,i Remoulade auf Joghurtbasis c,g,j Kartoffeln Blattsalat mit Balsamicodressing Erdbeerjoghurt g	gebratene Gnocchi a1 Zucchinicremesoße a1,g Apfel	Züricher Kalbsgeschnetzeltes a1,g Nudeln 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

11.05.2026 - 15.05.2026

Puten Cordon Bleu a1,q

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 11.05.	x	Soja- Geschnetzeltes f mit Wok- Gemüse f (Karotten, Zuckerschoten, Bambus, Paprika) Reis Bananen 
Dienstag 12.05.	Rohkost (Gurken, Tomaten, Karotten, Paprika) Vollkornspaghetti a1 Hackfleischsoße (Rind) Vanillepudding g 	Rohkost (Gurken, Tomaten, Karotten, Paprika) Vollkornspaghetti a1 Gemüesoße, i (Karotten, Sellerie) Vanillepudding g
Mittwoch 13.05.	x	Hausgemachtes Blumenkohl- Käse- Medaillon a1,g Tomatensoße Fusili a1 Obst 
Donnerstag 14.05.	<i>Feiertag</i>	<i>Feiertag</i>
Freitag 15.05.	x	gebratene Gnocchi a1 Zucchinicremesoße a1,g Apfel 

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



AWOKADO TEL. 07243-3240883

Änderungen vorbehalten



Kindertagesstätten

11.05.2026 – 15.05.2026

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 11.05.	x	Soja- Geschnetzeltes f mit Wok- Gemüse f (Karotten, Zuckerschoten, Bambus, Paprika) Reis Bananen	Soja- Geschnetzeltes f (Karotten, Romanesco, Blumenkohl) Reis Bananen
Dienstag 12.05.	Rohkost (Gurken, Tomaten, Karotten, Paprika) Vollkornspaghetti a1 Hackfleischsoße (Rind) Vanillepudding g	Rohkost (Gurken, Tomaten, Karotten, Paprika) Vollkornspaghetti a1 Gemüsesoße,i (Karotten, Sellerie) Vanillepudding g	Gemüsesticks Vollkornspaghetti a1 Hackfleischsoße (Rind) Vanillepudding g
Mittwoch 13.05.	x	Hausgemachtes Blumenkohl- Käse- Medaillon a1,g Tomatensoße Fusili a1 Obst	Hausgemachtes Blumenkohl- Käse- Medaillon a1,g Tomatensoße Fusili a1 Obst
Donnerstag 14.05.	<i>Feiertag</i>	<i>Feiertag</i>	<i>Feiertag</i>
Freitag 15.05.	x	gebratene Gnocchi a1 Zucchini cremesoße a1,g Apfel	gebratene Gnocchi a1 Zucchini cremesoße a1,g Apfel

Grün umrandete 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 (....)			