

Unternehmen & Mitarbeitenden Essen



KW 22

Für die Woche vom 25.05.2026 - 29.05.2026

	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag 25.05.	<i>Feiertag</i>	<i>Feiertag</i>	<i>Feiertag</i>
Dienstag 26.05.	Kalbs-Ribs a1,f Barbecue Soße j Wedges Coleslaw Salat c,g,j Naturjoghurt g	Portion Spargel Sauce Hollandaise c,g,i 2 Scheiben Wacholderschinken 3 Petersilienkartoffeln g Naturjoghurt g	Hähnchengeschnetzeltes "Hawaii" Currysoße a1,g (Ananas, Lauchzwiebeln, Tomaten) Wilder Reis Naturjoghurt g
Mittwoch 27.05.	Überbackenes Putenbrustfilet g (Tomaten, Zwiebeln, Mozzarella) Nudeln a1,c Blattsalat mit Balsamicodressing Obst	Vollkornspaghetti a1 Kräuter Frischkäse Soße a1,g Blattsalat, Balsamicodressing Obst	Couscous- Bowl mit Hähnchen (Mandeln, Spinat, Tomate, Feta, Oliven, Paprika) Obst
Donnerstag 28.05.	Rinderfrikadelle mit Grünkern a1,c,j Kapernsoße a1,g Reis Kichererbsensalat mit Gurke, Tomate Rhabarberkompott	Grünkernfrikadelle a1,c,j Kapernsoße a1,g Fusilli a1 Kichererbsensalat mit Gurke, Tomate Rhabarberkompott	Pulled Pork (Schwein) Zaziki g Tomatenreis a1 Mixsalat mit Vinaigrette Rhabarberkompott
Freitag 29.05.	Sommerliche Pasta a1,g (Garnelen, Tomaten, Rucola Zwiebeln, Zucchini) Apfel	3 Stück Gemüseaultaschen a1,c,i braune Soße Kartoffel- Gurkensalat Apfel	Matjes Hausfrauen Art mit Zwiebel, Apfel, Essiggurke in Joghurtcreme g Kartoffeln Apfel

Änderungen vorbehalten

Guten Appetit

AWOKADO

Zeppelinstr. 6 76275 Ettlingen

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




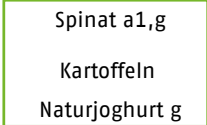



Speiseplan

Horte

25.05.2026 – 29.05.2026

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
Montag 25.05.	Feiertag	Feiertag
Dienstag 26.05.	Rohkost (Gurken, Tomaten, Karotten, Paprika) Wildlachsfilet in Krosspanade MSC a1 (a3c,g,f,i,j,n) Spinat a1,g Kartoffeln Naturjoghurt g 	Rohkost (Gurken, Tomaten, Karotten, Paprika) Eieromelette c,g Spinat a1,g Kartoffeln Naturjoghurt g 
Mittwoch 27.05.	x	Vollkornspaghetti a1 Kräuter Frischkäse Soße 1,g Blattsalat, Balsamicodressing Obst 
Donnerstag 28.05.	Rindfleischfrikadelle mit Grünkern a1c,j Cremesoße a1,g Reis Kichererbsensalat mit Gurke, Tomate Rhabarberkompott 	Grünkernfrikadelle a1,c,j Cremesoße a1,g Reis Kichererbsensalat mit Gurke, Tomate Rhabarberkompott 
Freitag 29.05.	x	3 Stück Gemüseaultaschen a1,c,i braune Soße Kartoffel- Gurkensalat Apfel 

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



AWOKADO TEL. 07243-3240883

Änderungen vorbehalten



Kindertagesstätten

25.05.2026 – 29.05.2026

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 25.05.	<i>Feiertag</i>	<i>Feiertag</i>	<i>Feiertag</i>
Dienstag 26.05.	Rohkost (Gurken, Tomaten, Karotten, Paprika) Wildlachsfilet in Krosspanade MSC a1 (a3c,g,f,i,j,n) Spinat a1,g Kartoffeln Naturjoghurt g	Rohkost (Gurken, Tomaten, Karotten, Paprika) Eieromelette c,g Spinat a1,g Kartoffeln Naturjoghurt g	Tomaten mit Dip g gebratenes Wildlachsfilet MSC Spinat a1,g Kartoffeln Naturjoghurt g
Mittwoch 27.05.	x	Vollkornspaghetti a1 Kräuter Frischkäse Soße 1,g Blattsalat, Balsamicodressing Obst	Vollkornspaghetti a1 Kräuter Frischkäse Soße a1,g Obst
Donnerstag 28.05.	Rindfleischfrikadelle mit Grünkern a1,c,j Cremesoße a1,g Reis Kichererbsensalat mit Gurke, Tomate Rhabarberkompott	Grünkernfrikadelle a1,c,j Cremesoße a1,g Reis Kichererbsensalat mit Gurke, Tomate Rhabarberkompott	Rindfleischfrikadelle mit Grünkern a1,c,j Cremesoße a1,g Reis Rhabarberkompott
Freitag 29.05.	x	3 Stück Gemüsemaultaschen a1,c,i braune Soße Kartoffel- Gurkensalat Apfel	2 Stück Gemüsemaultaschen a1,c,i braune Soße Kartoffel- Gurkensalat 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 (....)			