



Unternehmen & Mitarbeitenden Essen



KW 23

Für die Woche vom **01.06.2026 - 05.06.2026**

	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag 01.06.	Geschnetzeltes Stroganoff (Schwein) a1,g (Schwein, Champignons, Speck, Gurke) Bauernbaguette Bananen	Soja- Geschnetzeltes f mit Wok- Gemüse f (Karotten, Zuckerschoten, Bambus, Paprika) Reis Bananen	Fischragout mit Gemüse (Champignons, Lauch, Zwiebeln, Tomate) Spinatnudeln a1 Bananen
Dienstag 02.06.	Gemüsepfanne mit Hähnchen f,k (Paprika, Karotte, Brokkoli, Sojasprossen) Basmatireis Vanillepudding g	3 Stück Pfannkuchen a1,c,g mit Spargelgemüse a1,g Vanillepudding g	Schweinesteak mit Paprika überbacken g Tomatensoße a1 Basmatireis Vanillepudding g
Mittwoch 03.06.	Rindergeschnetzeltes in Rosmarin- Balsamico-Sahnesoße a1,g Polentaschnitte g glasierte Karotten Obst	hausgemachter Linsenbratling a1 Kräuter-Joghurt g Kartoffeln Obst	Sommersalat Preiselbeervinaigrette Köttbullar (Rind) Obst
Donnerstag 04.06.	<i>Feiertag</i>	<i>Feiertag</i>	<i>Feiertag</i>
Freitag 05.06.	gebratener Keta-Wildlachs MSCa1 Zitronen- Dill- Soße a1,g Butternudeln a1,c Blattsalat mit Balsamicodressing Kirschjoghurt g	Gemüse- Köttbullar Kräutersoße a1,g Vollkornnudeln a1 Blattsalat mit Balsamicodressing Kirschjoghurt g	Rote- Beete- Spaghetti a1 mit Spinat und Fetakäse g Blattsalat mit Balsamicodressing Kirschjoghurt g

Änderungen vorbehalten

Guten Appetit

AWOKADO

Zeppelinstr. 6 76275 Ettlingen

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



Speiseplan

Horte

01.06.2026 – 05.06.2026



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 01.06.	x	Soja- Geschnetzeltes f mit Wok- Gemüse f (Karotten, Zuckerschoten, Bambus, Paprika) <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid green; padding: 2px;">Reis</div> </div> <div style="border: 1px solid green; padding: 2px; margin-top: 5px;">Bananen</div>
Dienstag 02.06.	Rohkost (Gurken, Tomaten, Karotten, Paprika) Hähnchenpfanne a1,g (Brokkoli, Fingermöhrrchen) Nudeln a1 <div style="border: 1px solid green; padding: 2px; margin-top: 5px;">Vanillepudding g</div>	Rohkost (Gurken, Tomaten, Karotten, Paprika) Nudeln a1 Tomaten- Basilikumsoße Endiviensalat mit Joghurdressing, g <div style="border: 1px solid green; padding: 2px; margin-top: 5px;">Vanillepudding g</div>
Mittwoch 03.06.	x	hausgemachter Linsenbratling a1 <div style="border: 1px solid green; padding: 2px; margin-top: 5px;">Kräuter-Joghurt g</div> Kartoffeln Obst
Donnerstag 04.06.	<i>Feiertag</i>	<i>Feiertag</i>
Freitag 05.06.	gebratener Keta-Wildlachs MSC a1 Kräutersoße a1,g <div style="border: 1px solid green; padding: 2px; margin-top: 5px;">Vollkornnudeln a1</div> Blattsalat mit Balsamicodressing <div style="border: 1px solid green; padding: 2px; margin-top: 5px;">Kirschjoghurt g</div>	Gemüse- Köttbullar Kräutersoße a1,g <div style="border: 1px solid green; padding: 2px; margin-top: 5px;">Vollkornnudeln a1</div> Blattsalat mit Balsamicodressing <div style="border: 1px solid green; padding: 2px; margin-top: 5px;">Kirschjoghurt g</div>

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



AWOKADO TEL. 07243-3240883

Änderungen vorbehalten



Kindertagesstätten

01.06.2026 – 05.06.2026

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 01.06.	x	Soja- Geschnitzeltes f mit Wok- Gemüse f (Karotten, Zuckerschoten, Bambus, Paprika) Reis Bananen	Soja- Geschnitzeltes f (Karotten, Romanesco, Blumenkohl) Reis Bananen
Dienstag 02.06.	Rohkost (Gurken, Tomaten, Karotten, Paprika) Hähnchenpfanne a1,g (Brokkoli, Fingermöhrrchen) Nudeln a1 Vanillepudding g	Rohkost (Gurken, Tomaten, Karotten, Paprika) Nudeln a1 Tomaten- Basilikumsoße Endiviensalat mit Joghurtdressing, g Vanillepudding g	Gemüsesticks Hähnchenpfanne a1,g (Brokkoli, Fingermöhrrchen) Nudeln a1 Vanillepudding g
Mittwoch 03.06.	x	hausgemachter Linsenbratling a1 Kräuter-Joghurt g Kartoffeln Obst	Kartoffeln Kräuterquark g Obst
Donnerstag 04.06.	<i>Feiertag</i>	<i>Feiertag</i>	<i>Feiertag</i>
Freitag 05.06.	gebratener Keta-Wildlachs MSC a1 Kräutersoße a1,g Vollkornnudeln a1 Blattsalat mit Balsamicodressing Kirschjoghurt g	Gemüse- Köttbullar Kräutersoße a1,g Vollkornnudeln a1 Blattsalat mit Balsamicodressing Kirschjoghurt g	gebratener Keta-Wildlachs MSC a1 Kräutersoße a1,g Vollkornnudeln a1 Gurkengemüse i Kirschjoghurt g

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



* Die Menükomponente "Essanfänger" wird für die besonderen Befürfnisse 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 (....)			