



Unternehmen & Mitarbeitenden Essen



KW 24

Für die Woche vom **08.06.2026 - 12.06.2026**

	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag 08.06.	Kalbssteak mit Speckscheiben 2,3 Kartoffelecken a1 Buttermangold g Kiwi	Zucchinicremesuppe a1,g Kaiserschmarrn a1,c,g Apfelkompott Kiwi	gefüllte Paprika mit Rinderhackfleisch a1,c in Tomatensoße a1 Reis Kiwi
Dienstag 09.06.	Hähnchencurry mit Pfirsich g (Karotten, Kokosmilch) Reis Naturjoghurt g	veganes Geschnetzeltes a1,g,f (Soja, Paprika, Champignons, Zwiebeln, Kochcreme) Ebly Naturjoghurt g	Spargellasagne a1,g (Schinken/Schwein) Naturjoghurt g
Mittwoch 10.06.	Schweinesteak Zwiebel- Senf Soße j Kartoffel- Gemüsegratin a1,g (Karotten, Brokkoli) Trauben	Badische Rahmblättle 1 paar vegetarische Wiener 1,c (a1,g,f,i,j,m) Kaiserbrötchen a1,a3 (f,g) Trauben	Schweizer Wurstsalat (Schwein) g (Käse, Essiggurken, Zwiebeln) mit Bratkartoffeln Trauben
Donnerstag 11.06.	Dorsch Nuggets MSC a1 Remoulade auf Joghurtbasis c,g,j Kartoffeln Romanasalat mit Vinaigrette Orange	5 Stück vegane Fischstäbchen a1,f (a2,a3,c,g,i,j,) Remoulade auf Joghurtbasis c,g,j Kartoffeln Romanasalat mit Vinaigrette Orange	Zitronenspaghetti a1,g mit Kräutergarnellen Parmesan g Orange
Freitag 12.06.	Rindfleischstreifen Wokgemüse f Basmatireis Quark mit frischen Erdbeeren g	Bulgur-Spinat- Käse- Bratling a1,c,g tomatisiertes Gemüse (Paprika, Zucchini, Champignons, Zwiebel) Quark mit frischen Erdbeeren g	Steakhousepfanne BBQ Wedges, Schweinehacksteak, Gemüse Barbecuesoße Quark mit frischen Erdbeeren g

Änderungen vorbehalten

Guten Appetit

AWOKADO

Zeppelinstr. 6 76275 Ettlingen

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



Speiseplan

Horte

08.06.2026 – 12.06.2026

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 08.06.	x	Rohkost (Gurken, Tomaten, Karotten, Paprika) Zucchini-cremesuppe a1,g Milchreis g heißen Kirschen Kiwi
Dienstag 09.06.	Putengyros Gurken- Joghurt Dip grüne Erbsen Ebly Obst	veganes Geschnetzeltes a1,g,f (Soja, Paprika, Champignons, Zwiebeln, Kochcreme) Ebly Obst
Mittwoch 10.06.	x	Vollkornspaghetti a1 Tomatensoße a1 Karottensalat k Obst
Donnerstag 11.06.	Dorsch Nuggets MSC a1 Remoulade auf Joghurtbasis c,g,j Kartoffeln Romanasalat mit Vinaigrette Orange	3 Stück vegane Fischstäbchen a1,f (a2,a3,c,g,i,j) Remoulade auf Joghurtbasis c,g,j Kartoffeln Romanasalat mit Vinaigrette Orange
Freitag 12.06.	x	Bulgur-Spinat- Käse- Bratling a1,c,g tomatisiertes Gemüse (Paprika, Zucchini, Champignons, Zwiebel) Quark mit frischen Erdbeeren g

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



AWOKADO TEL. 07243-3240883

Änderungen vorbehalten



Kindertagesstätten

08.06.2026 – 12.06.2026

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 08.06.	x	Rohkost (Gurken, Tomaten, Karotten, Paprika) Zucchinicremesuppe a1,g Milchreis g heißen Kirschen Kiwi	Tomaten mit Dip g Zucchinicremesuppe a1,g Milchreis g heißen Kirschen Kiwi
Dienstag 09.06.	Putengyros Gurken- Joghurt Dip grüne Erbsen Ebly Naturjoghurt g	veganes Geschnetzeltes a1,g,f (Soja, Paprika, Champignons, Zwiebeln, Kochcreme) Ebly Naturjoghurt g	veganes Geschnetzeltes a1,g,f (Soja , Champignons, Romanesco, Kochcreme) Ebly Naturjoghurt g
Mittwoch 10.06.	x	Vollkornspaghetti a1 Tomatensoße a1 Karottensalat k Obst	Vollkornspaghetti a1 Tomatensoße a1 gedämpfter Karottensalat Obst
Donnerstag 11.06.	Dorsch Nuggets MSC a1 Remoulade auf Joghurtbasis c,g,j Kartoffeln Romanasalat mit Vinaigrette Orange	3 Stück vegane Fischstäbchen a1,f (a2,a3,c,g,i,j,) Remoulade auf Joghurtbasis c,g,j Kartoffeln Romanasalat mit Vinaigrette Orange	Dorsch Nuggets MSC a1 Remoulade auf Joghurtbasis c,g,j Kartoffeln Romanasalat mit Vinaigrette Orange
Freitag 12. Jun	x	Bulgur-Spinat- Käse- Bratling a1,c,g tomatisiertes Gemüse (Paprika, Zucchini, Champignons, Zwiebeln) Quark mit frischen Erdbeeren g	Bulgur-Spinat- Käse- Bratling a1,c,g tomatisiertes Gemüse (Paprika, Zucchini, Champignons, Zwiebeln) Quark mit frischen Erdbeeren g

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 (...)			