



Unternehmen & Mitarbeitenden Essen



KW 25

Für die Woche vom **15.06.2026 - 19.06.2026**

	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag 15.06.	Hähnchenkeule Curry- Apfelsoße a1,g Reis Gurkensalat Äpfel	Linsencurry (Rote Linsen, Karotten, Lauch, Tomaten, Kokosmilch) Vollkornreis Gurkensalat Äpfel	Rinder-Cevapcici a1 Knoblauchcreme g Djuvec Reis Balkangemüse i Äpfel
Dienstag 16.06.	Putensteak Tomatensoße Vollkornnudeln a1 Blattsalat mit Vinaigrette Buttermilchdessert Mango	5 Stück Mung Bohnenbällchen Tomatensoße Vollkornnudeln a1 Blattsalat mit Vinaigrette Buttermilchdessert Mango	Schweinerückensteak Pfefferrahmsauce a1,g Butternudeln a1,g Blattsalat mit Vinaigrette Buttermilchdessert Mango
Mittwoch 17.06.	Mediterrane Cous cous Bowl (Zucchini, Aubergine, Paprika, Tomaten Kichererbsen, Oliven) Hummus Curry- Mango Dip 2,3,k Obst der Saison	2 Stück Pfannkuchen a1,c,g Spargelragout a1,g Obst der Saison	Kross paniertes Kabeljaufilet a1,c Kartoffel- Gemüsegratine a1,g Obst der Saison
Donnerstag 18.06.	gebratenes Alaska- Seelachs MSC a1 Kräutersoße a1,g Kartoffeln Salat, Dressing Bananenquark g	2 Stück Spinat- Dinkelplätzchen a1,a5,c,g Kräutersoße a1,g Kartoffeln Salat, Dressing Bananenquark g	Spaghetti a1,c mit Artischocken und Schafskäse g Parmesan g Grilltomate g Bananenquark g
Freitag 19.06.	Paprika- Sahne- Hähnchen a1,g Bandnudeln a1,c Eisbergsalat mit Mandarinvinaigrette Obst	Kartoffelcremesuppe a1,g (Karotten, Sellerie, Lauch) Dampfnudel a1,g Vanillesoße 1,g Obst	Pulled Pork Baked Beans 3 Steak Wedges a1 Obst

Änderungen vorbehalten

Guten Appetit

AWOKADO

Zeppelinstr. 6 76275 Ettlingen

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



Speiseplan

Horte

15.06.2026 - 19.06.2026

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 15.06.	x	<div style="border: 1px solid green; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Linsencurry (Rote Linsen, Karotten, Lauch, Tomaten, Kokosmilch)</div> Vollkornreis Gurkensalat <div style="border: 1px solid green; padding: 2px; display: inline-block;">Äpfel</div>
Dienstag 16.06.	Rohkost (Gurken, Tomaten, Karotten, Paprika) Putensteak Tomatensoße <div style="border: 1px solid green; padding: 2px; display: inline-block;">Vollkornnudeln a1</div> Buttermilchdessert Mango	Rohkost (Gurken, Tomaten, Karotten, Paprika) <div style="border: 1px solid green; padding: 2px; display: inline-block;">5 Stück Mung Bohnenbällchen</div> Tomatensoße <div style="border: 1px solid green; padding: 2px; display: inline-block;">Vollkornnudeln a1</div> Buttermilchdessert Mango
Mittwoch 17.06.	x	2 Stück Pfannkuchen a1,c,g Spargelragout a1,g Obst der Saison
Donnerstag 18.06.	Alaska- Seelachs MSC a1 <div style="border: 1px solid green; padding: 2px; display: inline-block;">Kräutersoße a1,g</div> <div style="border: 1px solid green; padding: 2px; display: inline-block;">Kartoffeln</div> Salat, Dressing Bananenquark g	1 Stück Spinat- Dinkelplätzchen a1,a5,c,g <div style="border: 1px solid green; padding: 2px; display: inline-block;">Kräutersoße a1,g</div> <div style="border: 1px solid green; padding: 2px; display: inline-block;">Kartoffeln</div> Salat, Dressing Bananenquark g
Freitag 19.06.	x	<div style="border: 1px solid green; padding: 2px; display: inline-block;">Kartoffelcremesuppe a1,g</div> (Karotten, Sellerie, Lauch) Dampfnudel a1,g Obst

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



AWOKADO TEL. 07243-3240883

Änderungen vorbehalten



Kindertagesstätten

15.06.2026 – 19.06.2026

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 15.06.	x	Linsencurry (Rote Linsen, Karotten, Lauch, Tomate, Kokosmilch) Vollkornreis Gurkensalat Äpfel	Linsencurry (Rote Linsen, Karotten, Lauch, Tomate, Kokosmilch) Vollkornreis Äpfel
Dienstag 16.06.	Rohkost (Gurken, Tomaten, Karotten, Paprika) Putensteak Tomatensoße Vollkornnudeln a1 Buttermilchdessert Mango	Rohkost (Gurken, Tomaten, Karotten, Paprika) 5 Stück Mung Bohnenbällchen Tomatensoße Vollkornnudeln a1 Buttermilchdessert Mango	Gurkensticks Putensteak Tomatensoße Vollkornnudeln a1 Buttermilchdessert Mango
Mittwoch 17.06.	x	2 Stück Pfannkuchen a1,c,g Spargelragout a1,g Obst der Saison	1 Stück Pfannkuchen a1,c,g Spargelragout a1,g Obst der Saison
Donnerstag 18.06.	Alaska- Seelachs MSC a1 Kräutersoße a1,g Kartoffeln Salat, Dressing Bananenquark g	1 Stück Spinat- Dinkelplätzchen a1,a5,c,g Kräutersoße a1,g Kartoffeln Salat, Dressing Bananenquark g	Alaska- Seelachs MSC a1 Kräutersoße a1,g Kartoffeln Romanesco Bananenquark g
Freitag 19.06.	x	Kartoffelcremesuppe a1,g (Karotten, Sellerie, Lauch) Dampfnudel a1,g Obst	Kartoffelcremesuppe a1,g (Karotten, Sellerie, Lauch) Dampfnudel a1,g Obst

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 (....)			