



Unternehmen & Mitarbeitenden Essen



KW 30

Für die Woche vom **20.07.2026 - 24.07.2026**

	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag 20.07.	Kalbs-Ribs a1,f Barbecue Soße j Wedges Coleslaw Salat c,g,j Birne	Portion Spargel Sauce Hollandaise c,g,i Petersilienkartoffeln g Birne	Hähnchengeschnetzeltes "Hawaii" Currysoße a1,g (Ananas, Lauchzwiebeln, Tomaten) Wilder Reis Birne
Dienstag 21.07.	Lachslasagne a1,g,f Kopfsalat mit Vinaigrette Naturjoghurt g	Eieromelette c,g Rahmspinat a1,g Kartoffeln Naturjoghurt g	Gnocchipfanne g,h4 mit Schnitzelstreifen (Schwein) Lauchzwiebeln, Erbsen, Pesto Naturjoghurt g
Mittwoch 22.07.	Überbackenes Putenbrustfilet g (Tomaten, Zwiebeln, Mozzarella) Nudeln a1,c Blattsalat mit Balsamicodressing Obst	Spaghetti a1 Kräuter Frischkäse Soße a1,g Blattsalat mit Balsamicodressing Obst	Couscous- Bowl mit Hähnchen (Mandeln, Spinat, Tomaten, Feta, Oliven, Paprika) Obst
Donnerstag 23.07.	Rindfleischfrikadelle a1,c,j Kapernsoße a1,g Reis Kichererbsensalat mit Gurke, Tomate Früchtequark g	Grünkernfrikadelle a1,c,j Kapernsoße a1,g Fusilli a1 Kichererbsensalat mit Gurke, Tomate Früchtequark g	Pulled Pork (Schwein) Zaziki g Tomatenreis a1 Mixsalat mit Vinaigrette Früchtequark g
Freitag 24.07.	Sommerliche Pasta a1,g mit Garnelen, Tomate und Rucola (Zwiebeln, Zucchini, Tomaten) Apfel	2 Stück Kartoffeltaschen g Kartoffel- Gürkensalat Grüner Salat Apfel	Matjes Hausfrauen Art mit Zwiebeln, Äpfel, Essiggurke in Joghurtcreme g Kartoffeln Apfel

Änderungen vorbehalten

Guten Appetit

AWOKADO

Zeppelinstr. 6 76275 Ettlingen

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



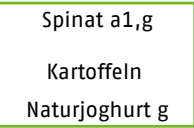
Speiseplan

Horte

20.07.2026 – 24.07.2026

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 20.07.	x	Vollkornnudeln a1 vegetarische Bolognese a1,g,i (Mungbohnen, Karotten, Paprika) 
Dienstag 21.07.	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) Rührei c,g Spinat a1,g Kartoffeln Naturjoghurt g 
Mittwoch 22.07.	x	Vollkornspaghetti a1 Kräuter Frischkäse Soße a1,g Obst 
Donnerstag 23.07.	Rindfleischfrikadelle a1,c,j Cremesoße a1,g Reis Kichererbsensalat mit Gurke, Tomate Früchtequark g 	Couscous- Gemüse Törtchen a1 Cremesoße a1,g Reis Kichererbsensalat mit Gurke, Tomate Früchtequark g 
Freitag 24.07.	x	2 Stück Kartoffeltaschen g 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

20.07.2026 – 24.07.2026

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 20.07.	x	Vollkornnudeln a1 vegetarische Bolognese a1,g,i (Mungbohnen, Karotten, Paprika) Birne	Vollkornnudeln a1 Kichererbsen in Gemüse-Frischkäsesoße a1,g,i (Karotte, Sellerie, Lauch) Birne
Dienstag 21.07.	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) Rührei c,g Spinat a1,g Kartoffeln Naturjoghurt g	Tomaten mit Dip g gebratenes Wildlachsfilet MSC Spinat a1,g Kartoffeln Naturjoghurt g
Mittwoch 22.07.	x	Vollkornspaghetti a1 Kräuter Frischkäse Soße a1,g Obst	Vollkornspaghetti a1 Kräuter Frischkäse Soße a1,g Obst
Donnerstag 23.07.	Rindfleischfrikadelle a1,c,j Cremesoße a1,g Reis Kichererbsensalat mit Gurke, Tomate Früchtequark g	Couscous- Gemüse Törtchen a1 Cremesoße a1,g Reis Kichererbsensalat mit Gurke, Tomate Früchtequark g	Rindfleischfrikadelle a1,c,j Cremesoße a1,g Reis Früchtequark g
Freitag 24.07.	x	2 Stück Kartoffeltaschen g Kartoffel- Gurkensalat Apfel	1 Stück Kartoffeltaschen g 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 (....)			