



Unternehmen & Mitarbeitenden Essen



KW 31

Für die Woche vom 27.07.2026 - 31.07.2026

	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag 27.07.	Geschnetzeltes Stroganoff (Schwein) a1,g (Schwein, Champignons, Speck, Gurke) Bauernbaguette Bananen	Gemüsebolognese (Karotten, Zucchini, Tomate) Reis Bananen	Fischragout mit Gemüse (Champignons, Lauch, Zwiebeln, Tomate) Spinatnudeln a1 Bananen
Dienstag 28.07.	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 29.07.	Rindergeschnetzeltes in Rosmarin- Balsamico-Sahnesoße a1,g Polentaschnitte g glasierte Karotten Obst	hausgemachter Linsenbratling a1 Kräuter-Joghurt g Kartoffeln Obst	Sommersalat mit Preiselbeervinaigrette Köttbullar (Rind) Obst
Donnerstag 30.07.	gebratener Keta-Wildlachs MSCa1 Zitronen- Dill- Soße a1,g Butternudeln a1,c Blattsalat mit Balsamicodressing Fruchtjoghurt g	Gemüse- Köttbullar Kräutersoße a1,g Vollkornnudeln a1 Blattsalat mit Balsamicodressing Fruchtjoghurt g	Rote- Beete- Spaghetti a1 mit Spinat und Fetakäse g Blattsalat mit Balsamicodressing Fruchtjoghurt g
Freitag 31.07.	Schweinesteak Pfefferahmsoße a1,g Spätzle a1,c Kopfsalat mit Zitronenvinaigrette Apfel	gebratene Gnocchi a1 Zucchinicremesoße a1,g Apfel	Kalbsgulasch a1,g Spätzle a1,c Karotten- Erbsen in Rahm a1,g Apfel

Änderungen vorbehalten

Guten Appetit

AWOKADO

Zeppelinstr. 6 76275 Ettlingen

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



Speiseplan

Horte

27.07.2026 – 31.07.2026



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 27.07.	x	Gemüsebolognaise (Karotten, Zucchini, Tomate) Reis Bananen 
Dienstag 28.07.	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
Mittwoch 29.07.	x	Hausgemachter Linsenbratling a1 Kräuter-Joghurt g Kartoffeln Obst 
Donnerstag 30.07.	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
Freitag 31.07.	x	gebratene Gnocchi a1 Zucchinicremesoße a1,g Apfel 

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



AWOKADO TEL. 07243-3240883

Änderungen vorbehalten



Kindertagesstätten

27.07.2026 – 31.07.2026

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 27.07.	x	Gemüsebolognaise (Karotten, Zucchini, Tomate) Reis Bananen	Soja- Geschnetzeltes f (Karotten, Romanesco, Blumenkohl) Reis Bananen
Dienstag 28.07.	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 29.07.	x	Hausgemachter Linsenbratling a1 Kräuter-Joghurt g Kartoffeln Obst	Kartoffeln mit Kräuterquark g Obst
Donnerstag 30.07.	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
Freitag 31.07.	x	gebratene Gnocchi a1 Zucchini cremesoße a1,g Apfel	gebratene Gnocchi a1 Zucchini cremesoße a1,g 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 (....)