



Unternehmen & Mitarbeitenden Essen

KW 33 vom 10.08.2026 - 14.08.2026

	Menü 1	Menü 2
Montag 10.08.	Linsencurry (Rote Linsen, Karotten, Lauch, Tomaten, Kokosmilch) Vollkornreis Gurkensalat Äpfel	Rinder-Cevapcici a1 Knoblauchcreme g Djuvec Reis Balkangemüse Äpfel
Dienstag 11.08.	5 Stück Mung Bohnenbällchen Tomatensoße Vollkornnudeln a1 Blattsalat mit Vinaigrette Buttermilchdessert Mango	Putensteak Tomatensoße Vollkornnudeln a1 Blattsalat mit Vinaigrette Buttermilchdessert Mango
Mittwoch 12.08.	2 Stück Pfannkuchen a1,c,g Blumenkohl in Cremsoße a1,g Obst der Saison	Mediterrane Cous cous Bowl (Zucchini, Aubergine, Paprika, Tomaten Kichererbsen, Oliven) Hummus Curry- Mango Dip 2,3,k Obst der Saison
Donnerstag 13.08.	2 Stück Spinat- Dinkelplätzchen a1,a5,c,g Kräutersoße a1,g Kartoffeln Salat, Dressing Bananenquark g	gebratenes Alaska- Seelachs MSC a1 Kräutersoße a1,g Kartoffeln Salat, Dressing Bananenquark g
Freitag 14.08.	Kartoffelcremesuppe a1,g (Karotten, Sellerie, Lauch) Dampfnudel a1,g Vanillesoße 1,g Obst	Paprika- Sahne- Hähnchen a1,g Bandnudeln a1,c Eisbergsalat mit Mandarinen Vinaigrette Obst

AWOKADO

Zeppelinstr. 6 76275 Ettlingen

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



Grün umrandete Komponenten stammen aus biologischem Anbau

(Komponenten für Sonderkostformen können abweichen)

Kontrollstelle: DE-ÖKO-007



Speiseplan

Horte

10.08.2026 – 14.08.2026

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 10.08.	x	Linsencurry (Rote Linsen, Karotten, Lauch, Tomaten, Kokosmilch) Vollkornreis Gurkensalat Äpfel 
Dienstag 11.08.	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
Mittwoch 12.08.	x	2 Stück Pfannkuchen a1,c,g Blumenkohl in Cremsoße a1,g Obst der Saison 
Donnerstag 13.08.	Alaska- Seelachs MSC a1 Kräutersoße a1,g Kartoffeln Salat, Dressing Bananenquark g 	1 Stück Spinat- Dinkelpätzchen a1,a5,c,g Kräutersoße a1,g Kartoffeln Salat, Dressing Bananenquark g
Freitag 14.08.	x	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



AWOKADO TEL. 07243-3240883

Änderungen vorbehalten



Kindertagesstätten

10.08.2026 – 14.08.2026

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 10.08.	x	Linsencurry Rote Linsen, Karotten, Lauch, Tomaten, Kokosmilch) Vollkornreis Gurkensalat Äpfel	Linsencurry Rote Linsen, Karotten, Lauch, Tomaten, Kokosmilch) Vollkornreis Äpfel
Dienstag 11.08.	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 12.08.	x	2 Stück Pfannkuchen a1,c,g Blumenkohl in Cremsoße a1,g Obst der Saison	1 Stück Pfannkuchen a1,c,g Blumenkohl in Cremsoße a1,g Obst der Saison
Donnerstag 13.08.	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 14.08.	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 (....)			