



Unternehmen & Mitarbeitenden Essen

KW 34 vom 17.08.2026 - 21.08.2026

	Menü 1	Menü 2
Montag 17.08.	Vollkornnudeln Kichererbsen in Gemüse-Frischkäsesoße a1,g,i (Karotte, Sellerie, Lauch)	Hähnchengeschnetzeltes "Hawaii" Currysoße a1,g (Ananas, Lauchzwiebeln, Tomate) Wilder Reis
Dienstag 18.08.	Obst Eieromelette c,g Rahmspinat a1,g Kartoffeln	Obst 3 Stück Lachsfiletten a1,d,g Rahmspinat a1,g Kartoffeln
Mittwoch 19.08.	Naturjoghurt g Bulgur-Gemüse-Pfanne a1 (Karotten, Sellerie, Romanesco) Tomatenbasilikumsoße a1,g Rohkostsalat (Gurke, Tomate, Mais, Kräuter) Bananen	Naturjoghurt g Picatta Milanaise (Schwein) a1,c,g Tomatenbasilikumsoße a1,g Spaghetti a1 Rohkostsalat (Gurke, Tomate, Mais, Kräuter) Bananen
Donnerstag 20.08.	Grünkernfrikadelle a1,c,j Kapernsoße a1,g Vollkorn Fusilli a1 Salat, Vinaigrette Himbeerquark g	Rindfleischküchle mit Grünkern a1,c,j Kapernsoße a1,g Vollkorn Fusilli a1 Salat, Vinaigrette Himbeerquark g
Freitag 21.08.	3 Stück Gemüseaultaschen a1,c,i braune Soße Röstzwiebeln Kartoffel- Gurkensalat Obst	Bunter Salatteller mit Putenstreifen (Pflücksalat, Tomate, Avocado, Schalotten) Joghurtdressing g 2 Stück Oliven-Ciabatta Brötchen a1,a3 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

17.08.2026 – 21.08.2026

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 17.08.	x	Vollkornnudeln Kichererbsen in Gemüse-Frischkäsesoße a1,g,i (Karotte, Sellerie, Lauch) Obst 
Dienstag 18.08.	Rohkost (Gurken, Tomaten, Karotten, Paprika) 2 Stück Lachsfiletten a1,d,g Spinat a1,g Kartoffeln  Naturjoghurt g	Rohkost (Gurken, Tomaten, Karotten, Paprika) Eieromelette c,g Spinat a1,g Kartoffeln Naturjoghurt g
Mittwoch 19.08.	x	Ebly- Gemüse- Pfanne a1 (Karotten, Romanabohnen, Kohlrabi) Joghurt dip g Rohkostsalat (Gurke, Tomate, Mais, Kräuter) Obst 
Donnerstag 20.08.	Rindfleischküchle mit Grünkern a1,c,j Kräutersoße a1,g Vollkorn Fusilli a1 Himbeerquark g 	Grünkernfrikadelle a1,c,j Kräutersoße a1,g Vollkorn Fusilli a1 Himbeerquark g
Freitag 21.08.	x	3 Stück Gemüseaultaschen a1,c,i braune Soße Röstzwiebeln Kartoffel- Gurkensalat Obst 

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



AWOKADO TEL. 07243-3240883

Änderungen vorbehalten



Kindertagesstätten

17.08.2026 – 21.08.2026

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 17.08.	x	Vollkornnudeln Kichererbsen in Gemüse-Frischkäsesoße a1,g,i (Karotte, Sellerie, Lauch) Obst	Vollkornnudeln Kichererbsen in Gemüse-Frischkäsesoße a1,g,i (Karotte, Sellerie, Lauch) Obst
Dienstag 18.08.	Rohkost (Gurken, Tomaten, Karotten, Paprika) 2 Stück Lachsfiletten a1,d,g Spinat a1,g Kartoffeln Naturjoghurt g	Rohkost (Gurken, Tomaten, Karotten, Paprika) Eieromelette c,g Spinat a1,g Kartoffeln Naturjoghurt g	Tomaten mit Dip g gebratenes Wildlachsfilet MSC Spinat a1,g Kartoffeln Naturjoghurt g
Mittwoch 19.08.	x	Ebly- Gemüse- Pfanne a1 (Karotten, Romanabohnen, Kohlrabi) Joghurdip g Rohkostsalat (Gurke, Tomate, Mais, Kräuter) Obst	Bulgur-Gemüse-Pfanne a1 (Karotten, Sellerie, Romanesco) Tomatenbasilikumsoße a1,g Obst
Donnerstag 20.08.	Rindfleischküchle mit Grünkern a1,c,j Kräutersoße a1,g Vollkorn Fusilli a1 Himbeerquark g	Grünkernfrikadelle a1,c,j Kräutersoße a1,g Vollkorn Fusilli a1 Himbeerquark g	Rindfleischküchle mit Grünkern a1,c,j Kräutersoße a1,g Vollkorn Fusilli a1 Himbeerquark g
Freitag 21.08.	x	3 Stück Gemüsemaultaschen a1,c,i braune Soße Röstzwiebeln Kartoffel- Gurkensalat Obst	2 Stück Gemüsemaultaschen a1,c,i braune Soße Kartoffel- Gurkensalat 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 (....)			