



Unternehmen & Mitarbeitenden Essen

Für die Woche vom 24.08.2026 - 28.08.2026

	Menü 1	Menü 2
Montag 24.08.	Gemüse- Kartoffelgulasch (Kartoffeln, Kohlrabi, Bohnen, Tomaten) Kaiserbrötchen a1,a3 Obst	6 Stück Canelloni Ricotta/ Spinat a1,g Frischkäsesoße a1,g Gurken- Dillsalat Obst
Dienstag 25.08.	Gemüseragout a1,i (Karotten, Sellerie, Romanesco) Spaghetti a1,c Reibekäse g Eisbergsalat mit Joghurtdressing, g Buttermilchdessert Waldbeere g	Putengeschnetzeltes a1 Vollkornnudeln a1 Eisbergsalat mit Joghurtdressing, g Milchpudding Schoko g
Mittwoch 26.08.	Hausgemachte Gemüsefrikadelle a1,g (Karotten, Erbsen, Blumenkohl, Paprika, Mais) Joghurt- Dip g Kartoffeln Obst	Currywurst (Schwein) Kartoffel-Wedges Coleslaw Salat c,g,j Obst
Donnerstag 27.08.	Linse- Hirse- Bällchen Kräutersoße a1,g Vollkornreis Kopfsalat mit Vinaigrette Fruchtjoghurt g	gebratener Keta-Wildlachs MSCa1 Cremesoße mit Zucchini- Tomatenwürfel) a1,g Butternudeln a1,c Kopfsalat mit Vinaigrette Fruchtjoghurt g
Freitag 28.08.	Tortelloni Spinat/ Pinienkerne a1,f Champignoncremesoße a1,g 8 Obst	Mozzarella- Hähnchen a1,g Basilikum- Sahnesoße Reis Blattsalat mit 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

24.08.2026 – 28.08.2026

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 24.08.	x	Gemüse- Kartoffelgulasch (Kartoffeln, Kohlrabi, Bohnen, Tomate) Kaiserbrötchen a1,a3 Obst
Dienstag 25.08.	Rohkost (Gurken, Tomaten, Karotten, Paprika) Putengeschnetzeltes a1 Vollkornnudeln a1 Buttermilchdessert Waldbeere g	Rohkost (Gurken, Tomaten, Karotten, Paprika) Gemüseragout i Vollkornnudeln a1 Buttermilchdessert Waldbeere g
Mittwoch 26.08.	x	Hausgemachte Gemüsefrikadelle a1,g (Karotten, Erbsen, Blumenkohl, Paprika, Mais) Joghurt- Dip g Kartoffeln Obst
Donnerstag 27.08.	gebratener Keta-Wildlachs MSCa1 Kräutersoße a1,g Vollkornreis Fruchtjoghurt g	Linse- Hirse- Bällchen Kräutersoße a1,g Vollkornreis Fruchtjoghurt g
Freitag 28.08.	x	Tortelloni Spinat/ Pinienkerne a1,f Champignoncremesoße a1,g Karotten Apfel Salat k Obst

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



AWOKADO TEL. 07243-3240883

Änderungen vorbehalten



Kindertagesstätten

24.08.2026 – 28.08.2026

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 24.08.	x	Gemüse- Kartoffelgulasch (Kartoffeln, Kohlrabi, Bohnen, Tomaten) Kaiserbrötchen a1,a3 Obst	Gemüse- Kartoffelgulasch (Kartoffeln, Kohlrabi, Bohnen, Tomaten) Kaiserbrötchen a1,a3 Obst
Dienstag 25.08.	Rohkost (Gurken, Tomaten, Karotten, Paprika) Putengeschnetzeltes a1 Vollkornnudeln a1 Buttermilchdessert Waldbeere g	Rohkost (Gurken, Tomaten, Karotten, Paprika) Gemüseragout i Vollkornnudeln a1 Buttermilchdessert Waldbeere g	Gemüsesticks Putengeschnetzeltes a1 Vollkornnudeln a1 Buttermilchdessert Waldbeere g
Mittwoch 26.08.	x	Hausgemachte Gemüsefrikadelle a1,g (Karotten, Erbsen, Blumenkohl, Paprika, Mais) Joghurt- Dip g Kartoffeln Obst	Hausgemachte Gemüsefrikadelle a1,g (Karotten, Blumenkohl, Zucchini) Joghurt- Dip g Kartoffeln Obst
Donnerstag 27.08.	gebratener Keta-Wildlachs MSCa1 Kräutersoße a1,g Vollkornreis Fruchtjoghurt g	Linse- Hirse- Bällchen Kräutersoße a1,g Vollkornreis Fruchtjoghurt g	gebratener Keta-Wildlachs MSCa1 Kräutersoße a1,g Vollkornreis Gurkengemüse i Fruchtjoghurt g
Freitag 28.08.	x	Tortelloni Spinat/ Pinienkerne a1,f Champignoncremesoße a1,g Karotten Apfel Salat k Obst	Tortelloni Spinat/ Pinienkerne a1,f Tomatensoße a1,g Karotten Apfel Salat k 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 (....)			