



Unternehmen & Mitarbeitenden Essen

KW 36 vom 31.08.2026 - 04.09.2026

	Menü 1	Menü 2
Montag 31.08.	Soja- Geschnetzeltes f mit Wok- Gemüse f (Karotten, Zuckerschoten, Bambus, Paprika) Reis Bananen	Puten Cordon- Bleu a1,g vegetarische Bratensoße Kartoffelsalat Kopfsalat mit Vinaigrette Bananen
Dienstag 01.09.	Vollkornspaghetti a1 Gemüsesoße I (Karotte, Sellerie) Reibekäse g Endiviensalat mit Joghurtdressing, g Vanillepudding g	Hackfleischsoße (Rind) Vollkornspaghetti a1 Endiviensalat mit Joghurtdressing, g Vanillepudding g
Mittwoch 02.09.	Hausgemachtes Blumenkohl- Käse- Medaillon a1,g Tomatensoße Fusilli a1 Obst	Hähnchenpfanne "süß-sauer" (Paprika, Ananas) Asia- Nudeln a1,c,f (Karotten, Sojasprossen, Lauch) Obst
Donnerstag 03.09.	4 Stück Sojastäbchen a1,f (a2,a3,c,g,i,j,) Remoulade auf Joghurtbasis c,g,j Kartoffeln Blattsalat mit Balsamicodressing Erdbeerjoghurt g	Kap- Seehecht Nuggets MSC a1,c,f,i Remoulade auf Joghurtbasis c,g,j Kartoffeln Blattsalat mit Balsamicodressing Erdbeerjoghurt g
Freitag 04.09.	Maiscremesuppe a1 (Karotten, Zwiebeln, Lauch, Sellerie, Kokosmilch) 2 Scheiben Roggenvollkornbrot a1,a2,a4 Obst	Züricher Kalbsgeschnetzeltes a1,g Butternudeln a1,c Karotten- Erbsen in Rahm a1,g 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

31.08.2026 – 04.09.2026

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 31.08.	x	Soja- Geschnetzeltes f mit Wok- Gemüse f (Karotten, Zuckerschoten, Bambus, Paprika) Reis Bananen 
Dienstag 01.09.	Rohkost (Gurken, Tomaten, Karotten, Paprika) Vollkornspaghetti a1 Hackfleischsoße (Rind) Vanillepudding g 	Rohkost (Gurken, Tomaten, Karotten, Paprika) Vollkornspaghetti a1 Gemüsesoße i (Karotte, Sellerie) Vanillepudding g
Mittwoch 02.09.	x	Hausgemachtes Blumenkohl- Käse- Medaillon a1.g Tomatensoße Fusilli a1 Obst 
Donnerstag 03.09.	Kap- Seehecht Nuggets MSC a1,c,f,i Remoulade auf Joghurtbasis c,g,j Kartoffeln Blattsalat mit Balsamicodressing Erdbeerjoghurt g 	3 Stück Sojastäbchen a1,f (a2,a3,c,g,i,j) Remoulade auf Joghurtbasis c,g,j Kartoffeln Blattsalat mit Balsamicodressing Erdbeerjoghurt g
Freitag 04.09.	x	Maiscremesuppe a1 (Karotten, Zwiebeln, Lauch, Sellerie, Kokosmilch) 2 Scheiben Roggenvollkornbrot a1,a2,a4 Obst 

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



AWOKADO TEL. 07243-3240883

Änderungen vorbehalten



Kindertagesstätten

31.08.2026 – 04.09.2026

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 31.08.	x	Soja- Geschnetzeltes f mit Wok- Gemüse f (Karotten, Zuckerschoten, Bambus, Paprika) Reis Bananen	Soja- Geschnetzeltes f (Karotten, Romanesco, Blumenkohl) Reis Bananen
Dienstag 01.09.	Rohkost (Gurken, Tomaten, Karotten, Paprika) Vollkornspaghetti a1 Hackfleischsoße (Rind) Vanillepudding g	Rohkost (Gurken, Tomaten, Karotten, Paprika) Vollkornspaghetti a1 Gemüsesoße i (Karotte, Sellerie) Vanillepudding g	Gemüsesticks Vollkornspaghetti a1 Hackfleischsoße (Rind) Vanillepudding g
Mittwoch 02.09.	x	Hausgemachtes Blumenkohl- Käse- Medaillon a1,g Tomatensoße Fusilli a1 Obst	Hausgemachtes Blumenkohl- Käse- Medaillon a1,g Tomatensoße Fusilli a1 Obst
Donnerstag 03.09.	Kap- Seehecht Nuggets MSC a1,c,f,i Remoulade auf Joghurtbasis c,g,j Kartoffeln Blattsalat mit Balsamicodressing Erdbeerjoghurt g	3 Stück Sojastäbchen a1,f (a2,a3,c,g,i,j,) Remoulade auf Joghurtbasis c,g,j Kartoffeln Blattsalat mit Balsamicodressing Erdbeerjoghurt g	Kap- Seehecht Nuggets MSC a1,c,f,i Remoulade auf Joghurtbasis c,g,j Kartoffeln Karottengemüse Erdbeerjoghurt g
Freitag 04.09.	x	Maiscremesuppe a1 (Karotten, Zwiebeln, Lauch, Sellerie, Kokosmilch) 2 Scheiben Roggenvollkornbrot a1,a2,a4 Obst	Maiscremesuppe a1 (Karotten, Sellerie, Kokosmilch) Kaiserbrötchen a1 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 (....)			