



	Menü 1	Menü 2
Montag 07.09.	5 Stück Cannelloni Ricotta/ Spinat a1,g Tomatensoße a1 Gurken- Dillsalat Obst	Lauch- Käseschnitzel a1,g (Schweinesteak, Vorderschinken, Käse) Lauchgemüse a1,g Kartoffelrösti Obst
Dienstag 08.09.	Gemüsetopf a1,f,g (Soja, Paprika, Champignons, Zwiebeln, Kochcreme) Reis Naturjoghurt g	Hühnerfrikassee a1,g (Karotten, Erbsen, Champignons) Reis Naturjoghurt g
Mittwoch 09.09.	Käsespätzle a1,g Kopfsalat Zitronenvinaigrette Trauben	Fleischspieß Ungarischer Art (Schwein) Paprikarahmsoße a1,g Spätzle a1,c Kopfsalat, Zitronenvinaigrette Trauben
Donnerstag 10.09.	Soja Nuggets a1,f Remoulade auf Joghurtbasis c,g,j Kartoffeln Romanasalat mit Vinaigrette Orange	Dorschnuggets a1,d Remoulade auf Joghurtbasis c,g,j Kartoffeln Romanasalat mit Vinaigrette Orange
Freitag 11.09.	gebratene Mini Gemüsemaultschen a1,c,i tomatisiertes Gemüse (Paprika, Zucchini, Champignons, Zwiebeln) Fruchtquark g	Paprikagulasch a1,g (Rind, Paprika, Champignons, Zwiebeln) Nudeln a1,c Fruchtquark g





Speiseplan

Horte

07.09.2026 – 11.09.2026

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 07.09.	x	4 Stück Cannelloni Ricotta/ Spinat a1,g Tomatensoße a1 Gurken- Dillsalat Obst 
Dienstag 08.09.	Rohkost (Gurken, Tomaten, Karotten, Paprika) Hühnerfrikassee a1,g (Karotten, Erbsen, Champignons) Reis  Naturjoghurt g	Rohkost (Gurken, Tomaten, Karotten, Paprika) Gemüsetopf a1,f,g (Soja, Paprika, Champignons, Zwiebeln, Kochcreme) Reis Naturjoghurt g
Mittwoch 09.09.	x	Cremige Kichererbsensuppe a1,g,i (Süßkartoffeln, Karotten, Sellerie, Zwiebeln) 2 Scheiben Vollkornbrot a1,a2,a4,a5,k Obst 
Donnerstag 10.09.	Dorschnuggets a1,d Remoulade auf Joghurtbasis c,g,j Kartoffeln  Romanasalat mit Vinaigrette Obst	Soja Nuggets a1,f Remoulade auf Joghurtbasis c,g,j Kartoffeln Romanasalat mit Vinaigrette Obst
Freitag 11.09.	x	gebratene Mini Gemüseaultschen a1,c,i tomatisiertes Gemüse (Paprika, Zucchini, Champignons, Zwiebeln)  Fruchtquark g

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



AWOKADO TEL. 07243-3240883

Änderungen vorbehalten



Kindertagesstätten

07.09.2026 – 11.09.2026

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 07.09.	x	4 Stück Cannelloni Ricotta/ Spinat a1,g Tomatensoße a1 Gurken- Dillsalat Obst DGE	3 Stück Canelloni Ricotta/ Spinat a1,g Tomatensoße a1 Gurken- Dillsalat Obst
Dienstag 08.09.	Rohkost (Gurken, Tomaten, Karotten, Paprika) Hühnerfrikassee a1,g (Karotten, Erbsen, Champignons) Reis Naturjoghurt g DGE	Rohkost (Gurken, Tomaten, Karotten, Paprika) Gemüsetopf a1,f,g (Soja, Paprika, Champignons, Zwiebeln, Kochcreme) Reis Naturjoghurt g	Tomaten mit Dip g Hühnerfrikassee a1,g (Karotten, Erbsen) Reis Naturjoghurt g
Mittwoch 09.09.	x	Cremige Kichererbsensuppe a1,g,i (Süßkartoffeln, Karotten, Sellerie, Zwiebeln) 2 Scheiben Vollkornbrot a1,a2,a4,a5,k Obst DGE	Cremige Kichererbsensuppe a1,g,i (Süßkartoffeln, Karotten, Sellerie, Zwiebeln) Kaiserbrötchen a1,a3 (f,g) Obst
Donnerstag 10.09.	Dorschnuggets a1,d Remoulade auf Joghurtbasis c,g,j Kartoffeln Romanasalat mit Vinaigrette Obst DGE	Soja Nuggets a1,f Remoulade auf Joghurtbasis c,g,j Kartoffeln Romanasalat mit Vinaigrette Obst	Dorschnuggets a1,d Remoulade auf Joghurtbasis c,g,j Kartoffeln Romanasalat mit Vinaigrette Obst
Freitag 11.09.	x	gebratene Mini Gemüsemaultschen a1,c,i tomatisiertes Gemüse (Paprika, Zucchini, Champignons, Zwiebeln) Fruchtquark g DGE	gebratene Mini Gemüsemaultschen a1,c,i tomatisiertes Gemüse (Paprika, Zucchini, Champignons, Zwiebeln) Fruchtquark g

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 (....)