



Unternehmen & Mitarbeitenden Essen

KW 39 vom 21.09.2026 - 25.09.2026

	Menü 1	Menü 2
Montag 21.09.	Gemüsebolognese (Karotten, Zucchini, Tomaten) Reis Bananen	Gulaschtopf (Schwein) a1,g (Paprika, Tomaten, Zwiebeln) Bauernbaguette Bananen
Dienstag 22.09.	3 Stück Pfannkuchen a1,c,g mit Spargelgemüse a1,g Grießpudding	Gemüsepfanne mit Hähnchen f,k (Paprika, Karotten, Brokkoli, Sojasprossen) Nudeln a1 Grießpudding
Mittwoch 23.09.	hausgemachter Linsenbratling a1 Kräuter-Joghurt g Kartoffeln Obst	Rindergeschnetzeltes in Rosmarin-Balsamico-Sahnesoße a1,g Polentaschnitte glasierte Karotten Obst
Donnerstag 24.09.	Gemüse- Köttbullar Kräutersoße a1,g Vollkornnudeln a1 Blattsalat mit Balsamicodressing Kirschjoghurt g	gebratener Keta-Wildlachs MSCa1 Zitronen- Dill- Soße a1,g Butternudeln a1,c Blattsalat mit Balsamicodressing Kirschjoghurt g
Freitag 25.09.	gebratene Gnocchi a1 Zucchini cremesoße a1,g Obst	Schweinesteak Pfefferrahmsoße a1,g Spätzle a1,c Kopfsalat mit Zitronenvinaigrette 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

21.09.2026 – 25.09.2026

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 21.09.	x	Gemüsebolognese (Karotten, Zucchini, Tomate) Reis Bananen 
Dienstag 22.09.	Rohkost (Gurken, Tomaten, Karotten, Paprika) Hähnchenpfanne a1,g (Brokkoli, Fingermöhrrchen) Nudeln a1  Grießpudding	Rohkost (Gurken, Tomaten, Karotten, Paprika) Nudeln a1 Tomaten- Basilikumsoße Endiviensalat mit Joghurt dressing, g Grießpudding
Mittwoch 23.09.	x	Hausgemachter Linsenbratling a1 Kräuter-Joghurt g Kartoffeln Obst 
Donnerstag 24.09.	gebratener Keta-Wildlachs MSC a1 Kräutersoße a1,g Vollkornnudeln a1  Blattsalat mit Balsamicodressing Kirschjoghurt g	Gemüse- Kötterbullar Kräutersoße a1,g Vollkornnudeln a1 Blattsalat mit Balsamicodressing Kirschjoghurt g
Freitag 25.09.	x	gebratene Gnocchi a1 Zucchini cremesoße 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

21.09.2026 – 25.09.2026

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 21.09.	x	Gemüsebolognese (Karotten, Zucchini, Tomaten) Reis Bananen	Soja- Geschnetzeltes f (Karotten, Romanesco, Blumenkohl) Reis Bananen
Dienstag 22.09.	Rohkost (Gurken, Tomaten, Karotten, Paprika) Hähnchenpfanne a1,g (Brokkoli, Fingermöhrrchen) Nudeln a1 Grießpudding	Rohkost (Gurken, Tomaten, Karotten, Paprika) Nudeln a1 Tomaten- Basilikumsoße Endiviensalat mit Joghurtdressing, g Grießpudding	Gemüsesticks Hähnchenpfanne a1,g (Brokkoli, Fingermöhrrchen) Nudeln a1 Grießpudding
Mittwoch 23.09.	x	Hausgemachter Linsenbratling a1 Kräuter-Joghurt g Kartoffeln Obst	Kartoffeln mit Kräuterquark g Obst
Donnerstag 24.09.	gebratener Keta-Wildlachs MSC a1 Kräutersoße a1,g Vollkornnudeln a1 Blattsalat mit Balsamicodressing Kirschjoghurt g	Gemüse- Köttbullar Kräutersoße a1,g Vollkornnudeln a1 Blattsalat mit Balsamicodressing Kirschjoghurt g	gebratener Keta-Wildlachs MSC a1 Kräutersoße a1,g Vollkornnudeln a1 Gurkengemüse i Kirschjoghurt g
Freitag 25.09.	x	gebratene Gnocchi a1 Zucchini cremesoße a1,g Obst	gebratene Gnocchi a1 Zucchini cremesoße 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 (....)			