



Unternehmen & Mitarbeitenden Essen

KW 40 vom 28.09.2026 - 02.10.2026

	Menü 1	Menü 2
Montag 28.09.	Linsenbolognese (Rote Linsen, Karotten, Lauch, Sellerie, Tomate) i Vollkornspaghetti a1 Gurkensalat Äpfel	Schweineschnitzel paniert a1,c vegetarische Bratensoße Kartoffelsalat Kopfsalat mit Zitronenvinaigrette Äpfel
Dienstag 29.09.	Quorn Bratwurst c (a1,a3,g,f,l) Kartoffeln Mischgemüse in Cremesoße (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl)	Kalbsbratwurst (i,j) Kartoffeln Mischgemüse in Cremesoße (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl)
Mittwoch 30.09.	Milchpudding Schoko g Käsespätzle a1,c,g Cremesoße g Endiviensalat mit Joghurtdressing, g Obst	Milchpudding Schoko g Spaghetti "Carbonara" (Speck/Schwein) 3,a1,c,g Parmesan c,g Italienischer Salat Obst
Donnerstag 01.10.	2 Stück Spinat- Dinkel- Plätzchen a1,a5,c,g Cremesoße mit Zucchini- Tomatenwürfel) a1,g Bandnudeln a1,c Bananenquark g	Kross paniertes Kabeljaufilet a1,c Kartoffel- Gemüsegratine a1,g Bananenquark g
Freitag 02.10.	Karottencremesuppe a1,g Apfelstrudel a1 Vanillesoße 1,g Obst	Hähnchenbrust in Zwiebelsahnesoße a1,g Butternudeln a1,c 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

28.09.2026 - 02.10.2026

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 28.09.	x	Rohkost (Gurken, Tomaten, Karotten, Paprika) Linsenbolognese (Rote Linsen, Karotten, Lauch, Sellerie, Tomate) i Vollkornspaghetti a1 Äpfel
Dienstag 29.09.	Kalbsbratwurst (i,j) braune Soße Kartoffeln Mischgemüse (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl) Milchpudding Schoko g	Quorn Bratwurst c (a1,a3,g,f,l) braune Soße Kartoffeln Mischgemüse (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl) Milchpudding Schoko g
Mittwoch 30.09.	x	Käsespätzle a1,c,g Cremesoße g Endiviensalat mit Joghurtdressing, g Obst
Donnerstag 01.10.	Fischfrikadelle Seelachs MSC a1,d,c,i,j Kräutersoße a1,g Kartoffelmöhrenstampf g Bananenquark g	1 Stück Spinat- Dinkel- Plätzchen a1,a5,c,g Kräutersoße a1,g Kartoffelmöhrenstampf g Bananenquark g
Freitag 02.10.	x	Karottencremesuppe a1,g Schupfnudeln a1 Apfelmark 3 Obst

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



AWOKADO TEL. 07243-3240883

Änderungen vorbehalten



Kindertagesstätten

28.09.2026 – 02.10.2026



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 28.09.	x	Rohkost (Gurken, Tomaten, Karotten, Paprika) Linsenbolognese (Rote Linsen, Karotten, Lauch, Sellerie, Tomate) i Vollkornspaghetti a1 Äpfel	Gurkensticks Linsenbolognese (Rote Linsen, Karotten, Lauch, Sellerie, Tomate) i Vollkornspaghetti a1 Äpfel
Dienstag 29.09.	Kalbsbratwurst (i,j) braune Soße Kartoffeln Mischgemüse (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl) Milchpudding Schoko g	Quorn Bratwurst c (a1,a3,g,f,l) braune Soße Kartoffeln Mischgemüse (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl) Milchpudding Schoko g	Kalbsbratwurst (i,j) braune Soße Kartoffeln Mischgemüse (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl) Milchpudding Schoko g
Mittwoch 30.09.	x	Käsespätzle a1,c,g Cremesoße g Endiviensalat mit Joghurtdressing, g Obst	Käsespätzle a1,c,g Cremesoße g Obst
Donnerstag 01.10.	Fischfrikadelle Seelachs MSC a1,d,c,i,j Kräutersoße a1,g Kartoffelmöhrenstampf g Bananenquark g	1 Stück Spinat- Dinkel- Plätzchen a1,a5,c,g Kräutersoße a1,g Kartoffelmöhrenstampf g Bananenquark g	Fischfrikadelle Seelachs MSC a1,d,c,i,j Kräutersoße a1,g Kartoffelmöhrenstampf g Bananenquark g
Freitag 02.10.	x	Karottencremesuppe a1,g Schupfnudeln a1 Apfelmark 3 Obst	Karottencremesuppe a1,g Schupfnudeln a1 Apfelmark 3 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 (....)			