



Unternehmen & Mitarbeitenden Essen

KW 42

12.10.2026 - 16.10.2026

	Menü 1	Menü 2
Montag 12.10.	Kürbis-Kartoffel-Eintopf mit weißen Bohnen (Kartoffeln, Lauch, Karotten, Bohnen) Fladenbrot a1,a3,k (g,f) Obst	Hähnchengeschnetzeltes "Hawaii" Currysoße a1,g (Ananas, Lauchzwiebeln, Tomaten) Wildreis Mischung Obst
Dienstag 13.10.	Omelette c,g Spinat a1,g Kartoffeln Naturjoghurt g	Wildlachsfilet in Krosspanade MSC a1 (a3c,g,f,i,j,n) Spinat a1,g Kartoffeln Naturjoghurt g
Mittwoch 14.10.	vegetarische Königsberger Klopse a1,j,g Kräutersoße Reis Blattsalat mit Kräuter dressing Obst	Schweinesteak 2,3 Rahmchampignons g,l Spätzle a1,c Blattsalat mit Kräuter dressing Obst
Donnerstag 15.10.	1 Gemüsefrikadelle a2,c Fusilli a1 Karotten-Erbsengemüse in Soße a1,g Fruchtquark g	hausgemachte Rinderfrikadelle a1,c Fusilli a1 Karotten-Erbsengemüse in Soße a1,g Fruchtquark g
Freitag 16.10.	Tortellini mit Käsefüllung a1,g Tomatensoße Salat, Dressing Obst	Rinderbraten Spätzle a1,c Salat, Dressing 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

12.10.2026 – 16.10.2026

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 12.10.	x	Kürbis-Kartoffel-Eintopf mit weißen Bohnen (Kartoffeln, Lauch, Karotten, Bohnen) Fladenbrot a1,a3,k (g,f) Obst 
Dienstag 13.10.	Rohkost (Gurken, Tomaten, Karotten, Paprika) Wildlachsfilet in Krosspanade MSC a1 (a3c,g,f,i,j,n) Spinat a1,g Kartoffeln  Naturjoghurt g	Rohkost (Gurken, Tomaten, Karotten, Paprika) Omelette c,g Spinat a1,g Kartoffeln Naturjoghurt g
Mittwoch 14.10.	x	vegetarische Königsberger Klopse a1,j,g Kräutersoße Reis Blattsalat mit Kräuterdressing Obst 
Donnerstag 15.10.	hausgemachte Rinderfrikadelle a1,c Fusilli a1 Karotten-Erbsengemüse in Soße a1,g  Fruchtquark g	1 Stück Gemüsefrikadelle a2,c Fusilli a1 Karotten-Erbsengemüse in Soße a1,g Fruchtquark g
Freitag 16.10.	x	Tortellini mit Käsefüllung a1,g Tomatensoße Rohkostsalat Obst 

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



AWOKADO TEL. 07243-3240883

Änderungen vorbehalten



Kindertagesstätten

12.10.2026 – 16.10.2026

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 12.10.	x	Kürbis-Kartoffel-Eintopf mit weißen Bohnen (Kartoffeln, Lauch, Karotten, Bohnen) Fladenbrot a1,a3,k (g,f) Obst	Gemüseintopf i (Blumenkohl, Karotten, Romanesco) Weizenbrötchen a1 Obst
Dienstag 13.10.	Rohkost (Gurken, Tomaten, Karotten, Paprika) Wildlachsfilet in Krosspanade MSC a1 (a3c,g,f,i,j,n) Spinat a1,g Kartoffeln Naturjoghurt g	Rohkost (Gurken, Tomaten, Karotten, Paprika) Omelette c,g Spinat a1,g Kartoffeln Naturjoghurt g	Tomaten mit Dip g gebratenes Wildlachsfilet MSC Spinat a1,g Kartoffeln Naturjoghurt g
Mittwoch 14.10.	x	vegetarische Königsberger Klopse a1,j,g Kräutersoße Reis Blattsalat mit Kräuterdressing Obst	vegetarische Königsberger Klopse a1,j,g Kräutersoße Reis Blattsalat mit Kräuterdressing Obst
Donnerstag 15.10.	hausgemachte Rinderfrikadelle a1,c Fusilli a1 Karotten-Erbsengemüse in Soße a1,g Fruchtquark g	1 Stück Gemüsefrikadelle a2,c Fusilli a1 Karotten-Erbsengemüse in Soße a1,g Fruchtquark g	Hausgemachte Rinderfrikadelle a1,c Fusilli a1 Karotten-Erbsengemüse in Soße a1,g Fruchtquark g
Freitag 16. Okt	x	Tortellini mit Käsefüllung a1,g Tomatensoße Rohkostsalat Obst	Tortellini mit Käsefüllung a1,g Tomatensoße 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 (....)			