



Unternehmen & Mitarbeitenden Essen

KW 44 26.10.2026 - 30.10.2026

	Menü 1	Menü 2
Montag 26.10.	5 Stück Cannelloni Ricotta/ Spinat a1,g Tomatensoße a1 Blattsalat, Dressing Obst	Lauch-Käseschnitzel a1,g (Schweinesteak, Vorderschinken, Käse) Lauchgemüse a1,g Kartoffelrösti Obst
Dienstag 27.10.	veganes Soja-Gemüse-Ragout a1,f (Soja, Paprika, Champignons, Zwiebel) Reis Naturjoghurt g	Lachsfiletten Remoulade Kartoffeln Blattsalat mit Dressing Naturjoghurt g
Mittwoch 28.10.	Kürbis-Kartoffel-Suppe a1,g,i mit Kichererbsen (Kartoffel, Karotten, Sellerie, Kürbis, Zwiebel) Vollkornbrötchen a1,a2,a4,a5,k Obst	Rinder-Cevapcici a1 Knoblauchcreme g Djuvec-Reis Balkangemüse i Obst
Donnerstag 29.10.	4 vegane Fischstäbchen a1,f (a2,a3,c,g,i,j) Remoulade auf Joghurtbasis c,g,j Kartoffeln Romanasalat mit Vinaigrette Fruchtquark g	Alaska- Seelachs MSC a1 Kräutersoße a1,g Kartoffeln Romanasalat mit Vinaigrette Fruchtquark g
Freitag 30.10.	Gemüsemaultaschen a1,c,i tomatisiertes Gemüse (Paprika, Zucchini, Champignons, Zwiebeln) Obst	Rindergulaschtopf a1 (Paprika, Zwiebeln) Nudeln 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

26.10.2026 – 30.10.2026



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 26.10.	x	4 Stück Cannelloni Ricotta/ Spinat a1,g Tomatensoße a1 Blattsalat mit Salatsoße Obst
Dienstag 27.10.	Rohkost (Gurken, Tomaten, Karotten, Paprika) Hähnchenragout mit Wurzelgemüse (Karotten, Sellerie, Lauch) Reis Naturjoghurt g	Rohkost (Gurken, Tomaten, Karotten, Paprika) veganes Soja-Gemüse-Ragout a1,f (Soja, Paprika, Champignons, Zwiebel) Reis Naturjoghurt g
Mittwoch 28.10.	x	Kürbis-Kartoffelsuppe a1,g,i mit Kichererbsen (Süßkartoffel, Karotten, Sellerie, Kürbis, Zwiebel) Vollkornbrötchen a1,a2,a4,a5,k Obst
Donnerstag 29.10.	MSC Kap-Seehechtfilet a1 Kräutersoße a1,g Kartoffeln Romanasalat mit Vinaigrette Fruchtquark g	3 vegane Fischstäbchen a1,f (a2,a3,c,g,i,j) Remoulade auf Joghurtbasis c,g,j Kartoffeln Romanasalat mit Vinaigrette Fruchtquark g
Freitag 30.10.	x	Gemüsemaultaschen a1,c,i tomatisiertes Gemüse (Paprika, Zucchini, Champignons, Zwiebel) Obst

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



AWOKADO TEL. 07243-3240883

Änderungen vorbehalten



Kindertagesstätten

26.10.2026 – 30.10.2026

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 26.10.	x	4 Stück Cannelloni Ricotta/ Spinat a1,g Tomatensoße a1 Blattsalat mit Salatsoße Obst 	3 Stück Cannelloni Ricotta/ Spinat a1,g Tomatensoße a1 Obst
Dienstag 27.10.	Rohkost (Gurken, Tomaten, Karotten, Paprika) Hähnchenragout mit Wurzelgemüse (Karotten, Sellerie, Lauch) Reis Naturjoghurt g 	Rohkost (Gurken, Tomaten, Karotten, Paprika) veganes Soja-Gemüse-Ragout a1,f (Soja, Paprika, Champignons, Zwiebel) Reis Naturjoghurt g 	Rohkost (Gurken, Tomaten, Karotten, Paprika) veganes Soja-Gemüse-Ragout a1,f (Soja, Paprika, Champignons, Zwiebel) Reis Naturjoghurt g 
Mittwoch 28.10.	x	Kürbis-Kartoffelsuppe a1,g,i mit Kichererbsen (Süßkartoffel, Karotten, Sellerie, Kürbis, Zwiebel) Vollkornbrötchen a1,a2,a4,a5,k Obst 	Kürbis-Kartoffelsuppe a1,g,i mit Kichererbsen (Süßkartoffel, Karotten, Sellerie, Kürbis, Zwiebel) Vollkornbrötchen a1,a2,a4,a5,k Obst
Donnerstag 29.10.	MSC Kap-Seehechtfilet a1 Kräutersoße a1,g Kartoffeln Romanasalat mit Vinaigrette Fruchtquark g 	3 vegane Fischstäbchen a1,f (a2,a3,c,g,i,j) Remoulade auf Joghurtbasis c,g,j Kartoffeln Romanasalat mit Vinaigrette Fruchtquark g 	2 vegane Fischstäbchen a1,f (a2,a3,c,g,i,j) Remoulade auf Joghurtbasis c,g,j Kartoffeln Romanasalat mit Vinaigrette Fruchtquark g
Freitag 30.10.	x	Gemüsemaultaschen a1,c,i tomatisiertes Gemüse (Paprika, Zucchini, Champignons, Zwiebel) Obst 	Gemüsemaultaschen a1,c,i tomatisiertes Gemüse (Paprika, Zucchini, Champignons, Zwiebel) 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 (....)