AWOKADO
ZUSAMMEN LECKER ESSEN

Unternehmen & Mitarbeitenden Essen

KW 46 09.11.2026 - 13.11.2026

	Menü 1	Menü 2
Montag **09.11.**	Linseneintopf (Linsen, Karotten, Sellerie, Lauch) Spätzle a1,c Obst	Rindergulasch Stroganoff g Spätzle a1,c Kopfsalat mit Vinaigrette Obst
Dienstag **10.11.**	Gemüsebällchen a1,f (a2,a3,c,g,i,j,) Kräuter-Joghurtdip c,g,j Kartoffeln Blattsalat mit Vinaigrette Schokopudding g	Schlemmerfilet "Bordelaise" Kartoffeln Blattsalat mit Vinaigrette Schokopudding g
Mittwoch **11.11.**	Kichererbsen-Weißkohl-Pfanne g Reis Rohkostsalat Obst	Fleischspieß Ungarischer Art (Schwein) Paprikarahmsoße a1,g Reis Rohkostsalat Obst
Donnerstag **12.11.**	Grünkernfrikadelle a1,c,j Fusilli a1 Karotten-Erbsengemüse in Soße a1,g Fruchtquark g	Rindfleischfrikadelle mit Grünkern a1c,j Fusilli a1 Karotten-Erbsengemüse in Soße a1,g Fruchtquark g
Freitag **13.11.**	Linsen- Hirse- Bällchen a1,a4 vegetarische Cremesoße g Kartoffelstampf g Obst	Wirsingroulade a1,j (c,g,f,i) Specksoße 3 Kartoffelstampf g Obst

AWOKADO
Zeppelinstr. 6 76275 Ettlingen
Telefon: 07243 - 3240883 E-Mail: awokado@awo-karlsruhe.de

BIO nach EG-Öko-Verordnung

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

Speiseplan

Horte

09.11.2026 – 13.11.2026

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 **09.11.**	x	Rohkost (Gurken, Tomaten, Karotten, Paprika) Linseneintopf (Linsen, Karotten, Sellerie, Lauch) Spätzle a1,c Obst
Dienstag **10.11.**	Kap- Seehecht Nuggets MSC a1,c,f,i Kräuter-Joghurtdip c,g,j Kartoffeln Blattsalat mit Vinaigrette Schokopudding g	Gemüsebällchen a1,f (a2,a3,c,g,i,j,) Kräuter-Joghurtdip c,g,j Kartoffeln Blattsalat mit Vinaigrette Schokopudding g
Mittwoch **11.11.**	x	Kichererbsen-Weißkohl-Pfanne g Reis Rohkostsalat Obst
Donnerstag **12.11.**	Rindfleischfrikadelle mit Grünkern a1c,j Fusilli a1 Karotten-Erbsengemüse in Soße a1,g Fruchtquark g	Grünkernfrikadelle a1,c,j Fusilli a1 Karotten-Erbsengemüse in Soße a1,g Fruchtquark g
Freitag **13.11.**	x	Linsen- Hirse- Bällchen a1,a4 vegetarische Cremesoße g Kartoffelstampf 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
09.11.2026 - 13.11.2026

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 **09.11.**	x	Rohkost (Gurken, Tomaten, Karotten, Paprika) Linseneintopf (Linsen, Karotten, Sellerie, Lauch) Spätzle a1,c Obst	Rohkost (Gurken, Tomaten, Karotten, Paprika) Gemüseeintopf i (Karotten, Romanesco, Sellerie) Spätzle a1,c Obst
Dienstag **10.11.**	Kap- Seehecht Nuggets MSC a1,c,f,i Kräuter-Joghurtdip c,g,j Kartoffeln Blattsalat mit Vinaigrette Schokopudding g	Gemüsebällchen a1,f (a2,a3,c,g,i,j,) Kräuter-Joghurtdip c,g,j Kartoffeln Blattsalat mit Vinaigrette Schokopudding g	gedünstest Wildlachsfilet MSC Kräuter-Joghurtdip c,g,j Kartoffeln Blattsalat mit Vinaigrette Schokopudding g
Mittwoch **11.11.**	x	Kichererbsen-Weißkohl-Pfanne g Reis Rohkostsalat Obst	Kichererbsen-Pfanne g Reis Obst
Donnerstag **12.11.**	Rindfleischfrikadelle mit Grünkern a1c,j Fusilli a1 Karotten-Erbsengemüse in Soße a1,g Fruchtquark g	Grünkernfrikadelle a1,c,j Fusilli a1 Karotten-Erbsengemüse in Soße a1,g Fruchtquark g	Rindfleischfrikadelle mit Grünkern a1c,j Fusilli a1 Karotten-Erbsengemüse in Soße a1,g Fruchtquark g
Freitag **13.11.**	x	Linsen- Hirse- Bällchen a1,a4 vegetarische Cremesoße g Kartoffelstampf g Obst	Linsen- Hirse- Bällchen a1,a4 vegetarische Cremesoße g Kartoffelstampf 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 Befürfnisse 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

AWO Karlsruhe gemeinnützige GmbH

Allergene, Zusatzstoffe

	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 (….)			

Stand 08/2025