AWOKADO
ZUSAMMEN LECKER ESSEN

Unternehmen & Mitarbeitenden Essen

KW 47 16.11.2026 - 20.11.2026

	Menü 1	Menü 2
Montag **16.11.**	Vollkornfusilli a1 Frischkäse-Lauch-Creme-Soße Karottensalat k Obst	Puten-Cordon-Bleu a1 braune Soße Reis Karottensalat k Obst
Dienstag **17.11.**	Quorn Bratwurst c (a1,a3,g,f,l) Kartoffeln Mischgemüse in Cremesoße a1,g (Karotten, Romanesco, Blumenkohl) Dunst-Birnen-Kompott g	Lasagne (Rind) Eisbergsalat mit Joghurtdressing, g Dunst-Birnen-Kompott g
Mittwoch **18.11.**	Spaghetti Linsen-Bolognese Blattsalat mit Dressing, g Obst	Geschnetzeltes "Elsässer Art" (Schwein) Spätzle a1,c Blattsalat mit Dressing, g Obst
Donnerstag **19.11.**	2 Spinat-Dinkel-Plätzchen a1,a5,c,g milde Apfel-Senf-Soße a1,g Kartoffelmöhrenstampf g Blattsalat mit Vinaigrette Fruchtquark g	Alaska-Seelachs-Kartoffelgratin a1,g auf Cremegemüse (Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Mais) a1,g Fruchtquark g
Freitag **20.11.**	Kartoffel-Kürbis-Pfanne a1,g Kaiserbrötchen a1 Obst	Sauerbraten Kartoffelknödel a1,c Preiselbeeren 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

16.11.2026 - 20.11.2026

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 **16.11.**	x	Vollkornfusilli a1 Frischkäse-Lauch-Creme-Soße Karottensalat k Obst
Dienstag **17.11.**	Rohkost (Gurken, Tomaten, Karotten, Paprika) Gefügelbratwurst (i,j) Kartoffeln Mischgemüse in Cremesoße a1,g (Karotten, Romanesco, Blumenkohl) Dunst-Birnen-Kompott g	Rohkost (Gurken, Tomaten, Karotten, Paprika) Quorn Bratwurst c (a1,a3,g,f,l) Kartoffeln Mischgemüse in Cremesoße a1,g (Karotten, Romanesco, Blumenkohl) Dunst-Birnen-Kompott g
Mittwoch **18.11.**	x	Spaghetti Linsen-Bolognese Gurkensalat Obst
Donnerstag **19.11.**	Alaska-Seelachs-Kartoffelgratin a1,g auf Cremegemüse (Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Mais) a1,g Fruchtquark g	1 Spinat-Dinkel-Plätzchen a1,a5,c,g Apfel-Senf-Soße a1,g Kartoffelmöhrenstampf g Fruchtquark g
Freitag **20.11.**	x	Kürbis-Kokos-Suppe a1,g Kaiserbrötchen a1 Obst

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

AWOKADO TEL. 07243-3240883

Änderungen vorbehalten

Kindertagesstätten
16.11.2026 - 20.11.2026

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 **16.11.**	x	Vollkornfusilli a1 Frischkäse-Lauch-Creme-Soße Karottensalat k Obst	Vollkornfusilli a1 Frischkäse-Lauch-Creme-Soße ged. Karottensalat Obst
Dienstag **17.11.**	Rohkost (Gurken, Tomaten, Karotten, Paprika) Gefügelbratwurst (i,j) Kartoffeln Mischgemüse in Cremesoße a1,g (Karotten, Romanesco, Blumenkohl) Dunst-Birnen-Kompott g	Rohkost (Gurken, Tomaten, Karotten, Paprika) Quorn Bratwurst c (a1,a3,g,f,l) Kartoffeln Mischgemüse in Cremesoße a1,g (Karotten, Romanesco, Blumenkohl) Dunst-Birnen-Kompott g	Gurkensticks Quorn Bratwurst c (a1,a3,g,f,l) Kartoffeln Mischgemüse in Cremesoße a1,g (Karotten, Romanesco, Blumenkohl) Dunst-Birnen-Kompott g
Mittwoch **18.11.**	x	Spaghetti Linsen-Bolognese Gurkensalat Obst	Spaghetti Linsen-Bolognese Obst
Donnerstag **19.11.**	Alaska-Seelachs-Kartoffelgratin a1,g auf Cremegemüse (Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Mais) a1,g Fruchtquark g	1 Spinat-Dinkel-Plätzchen a1,a5,c,g Apfel-Senf-Soße a1,g Kartoffelmöhrenstampf g Fruchtquark g	Seelachs, natur MSC a1,d,c,i,j Apfel-Creme-Soße a1,g Kartoffelmöhrenstampf g Fruchtquark g
Freitag **20.11.**	x	Kürbis-Kokos-Suppe a1,g Kaiserbrötchen a1 Obst	Kürbis-Kokos-Suppe a1,g Kaiserbrötchen a1 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