



Unternehmen & Mitarbeitenden Essen



KW 31

Für die Woche vom **29.07.2024 - 02.08.2024**

	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag 29.07.	2 Stück Kalbfleischfrikadellen a1,c (g,i,j,l) Butternudeln a1,g Karotten in Rahm a1,g Äpfel	4 Stück Apfelküchle a1,c,g Vanillesoße g Heidelbeerkompott Äpfel	Bergkäsenocken a1,g (i) Gorgonzolasoße a1,g Paprikasalat Äpfel
Dienstag 30.07.	Gefüllte Paprika "Griechische Art" a1,c,g (Rindfleisch, Schafskäse) Tomatensoße a1 Reis Joghurt mit Haferflocken und Birnenwürfel g	Valess Schnitzel a1,a4,c,g vegetarische Bratensoße Bandnudeln a1,g Kopfsalat mit Zitronenvinaigrette Joghurt mit Haferflocken und Birnenwürfel g	Hähnchengeschnetzeltes " Hawaii" Currysoße a1,g (Ananas, Lauchzwiebeln, Tomate) Wilder Reis Joghurt mit Haferflocken und Birnenwürfel g
Mittwoch 31.07.	Chicken Wings Barbecue Soße Kartoffel-Wedges Aprikosen	Süßkartoffel- Gulasch a1,g (rote Linsen, Tomate, Lauch, Erbsen, saure Sahne) Dinkelvollkornweck a1,a3,g (c,e,f,h1-8,k) Aprikosen	Zitronenspaghetti a1,c mit Kräutergarnelen Parmesan g Endiviensalat mit Joghurtdressing g Aprikosen
Donnerstag 01.08.	Schinken- Käse- Nudelauf (Schwein) 2,3,8, a1,g Schnittlauchsoße a1,g Kopfsalat mit Vinaigrette Kirschjoghurt g	Falafelbällchen a1 Kräuter Käsesoße a1,g Reis Kohlrabisalat in Joghurtdressing g Kirschjoghurt g	Orientalische Bowl mit Falafel a1 (c, -h2,g,i,j,k) und Joghurt- Minzsoße, g Kirschjoghurt g
Freitag 02.08.	Hähnchen- Paprikapfanne g Bandnudeln a1,c Birnen	Cappelletti Rosso a1,g (gefüllte Teigtaschen Tomate/Ricotta) Erbsen- Sahnesoße a1,g Gurkensalat mit Sauerrahm g Birnen	Steakhousepfanne BBQ (frittierte Kartoffel, gebratenes Schweine-Hacksteak, Gemüse) Birnen

die Kennzeichnungsliste befindet sich auf der letzten Seite

Änderungen vorbehalten

AWOKADO

Zeppelinstr. 6 76275 Ettlingen

Telefon: 07243 - 3240883 E-Mail: awokado@awo-karlsruhe.de

Guten Appetit



Horte

29.07.2024 - 02.08.2024



1

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 29.07.	x	2 Stück Spinat- Dinkel- Plätzchen a1,a5,c,g Kräutersoße a1,g Kartoffelpüree g Äpfel 
Dienstag 30.07.	Rohkost (Gurken, Tomaten, Karotten, Paprika) Putenbrustschnitzel Natur vegetarische Bratensoße Bandnudeln a1,g Joghurt mit Haferflocken und Birnenwürfel g 	Rohkost (Gurken, Tomaten, Karotten, Paprika) Valess Schnitzel a1,a4,c,g vegetarische Bratensoße Bandnudeln a1,g Joghurt mit Haferflocken und Birnenwürfel g
Mittwoch 31.07.	x	Süßkartoffel- Gulasch a1,g (rote Linsen, Tomate, Lauch, Erbsen, saure Sahne) Dinkelvollkornweck a1,a3,g (c,e,f,h1-8,k) Aprikosen 
Donnerstag 01.08.	Grillfisch Tomate- Basilikum MSC (Alaska Seelachs) g Kräuter Käsesoße a1,g Reis Kohlrabisalat in Joghurdressing g Kirschjoghurt g 	Falafelbällchen a1 Kräuter Käsesoße a1,g Reis Kohlrabisalat in Joghurdressing g Kirschjoghurt g
Freitag 02.08.	x	Cappelletti Rosso a1,g (gefüllte Teigtaschen Tomate/Ricotta) Erbsen-Cremesoße a1,g (Kochcreme) Gurkensalat mit Sauerrahm g Birnen 

Schon heute verwenden wir Komponenten in Bio-Qualität und streben eine Bio-Zertifizierung an.
die Kennzeichnungsliste befindet sich auf der letzten Seite

Änderungen vorbehalten

AWOKADO 07243 - 3240883



Menü

Kindertagesstätten

vom 29.07.2024 - 02.08.2024



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 29.07.	x	2 Stück Spinat- Dinkel- Plätzchen a1,a5,c,g Kräutersoße a1,g Kartoffelpüree g Äpfel 	1 Stück Spinat- Dinkel- Plätzchen a1,a5,c,g Kräutersoße a1,g Kartoffelpüree g Äpfel
Dienstag 30.07.	Rohkost (Gurken, Tomaten, Karotten, Paprika) Putenbrustschnitzel Natur vegetarische Bratensoße Bandnudeln a1,g Joghurt mit Haferflocken und Birnenwürfel g 	Rohkost (Gurken, Tomaten, Karotten, Paprika) Valess Schnitzel a1,a4,c,g vegetarische Bratensoße Bandnudeln a1,g Joghurt mit Haferflocken und Birnenwürfel g	Gurkensticks Putenbrustschnitzel Natur vegetarische Bratensoße Bandnudeln a1,g Joghurt mit Haferflocken und Birnenwürfel g
Mittwoch 31.07.	x	Süßkartoffel- Gulasch a1,g (rote Linsen, Tomate, Lauch, Erbsen, saure Sahne) Dinkelvollkornweck a1,a3,g (c,e,f,h1-8,k) Aprikosen 	Süßkartoffel- Gulasch a1,g (rote Linsen, Tomate, Erbsen, saure Sahne) Kaiserbrötchen a1,a3 (e,f,g,h1-8,k) Aprikosen
Donnerstag 01.08.	Grillfisch Tomate- Basilikum MSC (Alaska Seelachs) g Kräuter Käsesoße a1,g Reis Kohlrabisalat in Joghurtdressing g Kirschjoghurt g 	Falafelbällchen a1 Kräuter Käsesoße a1,g Reis Kohlrabisalat in Joghurtdressing g Kirschjoghurt g	Alaska-Seelachswürfel (MSC) Kräuter Käsesoße a1,g Kartoffeln Gurkengemüse i Kirschjoghurt g
Freitag 02.08.	x	Cappelletti Rosso a1,g (gefüllte Teigtaschen Tomate/Ricotta) Erbsen-Cremesoße a1,g (Kochcreme) Gurkensalat mit Sauerrahm g Birnen 	Cappelletti Rosso a1,g (gefüllte Teigtaschen Tomate/Ricotta) Cremesoße a1,g (Kochcreme) Gurkensalat mit Sauerrahm g gedämpfte Birnen

	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 Süßungsmittel; 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 Erfrischungsgetränke	
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 Kamut	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, Auster	und daraus gewonnene Erzeugnisse
Zusätzlich können folgende Allergene in Spuren enthalten, stehen in Klammer (....)			