

Speiseplan

vom 12.03.2018

bis 16.03.2018

KW 11

Eigenbetrieb für kommunale
Aufgaben und Dienstleistungen
(EAD)



Sensfelderweg 33
64293 Darmstadt
www.ead-darmstadt.de

06151 / 13 46 622
EAD.Schulmensen@darmstadt.de

6



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Zitronenhähnchenbrust mit Tomaten-Mischreis 1/2 und 1/2 (Vollkorn/Langkorn) H	Linseneintopf mit Gemüse und Vollwertbrötchen H A1, A2	Rindfleischbällchen in Rahmsoße, grüne Bohnen und Kartoffeln A1, C, F, I	BIO Nudeln mit Tomatensoße Grano Padano Hartkäse A1, H F, C	Rührei mit Karotten - Rahmgemüse und Salzkartoffeln C F
Menü 2	"Cous Cous" orientalische Gemüsepfanne mit Joghurdip A1 F	Thai - Gemüsecurry Mischreis 1/2 und 1/2 (Vollkorn/Langkorn)	Gemüsebällchen in Rahmsoße, grüne Bohnen und Kartoffeln A1, C, F	Tortelloni Ricotta mit Tomatensoße Grano Padano Hartkäse F, A1, C, H F, C	Milchreis mit roter Grütze F
zu jedem Menü	Blattsalat der Jahreszeit Honig - Balsamicodressing	Gemügestiks		Salatvariationen Joghurt - Limonendressing F	
Dessert	Pfirsichjoghurt F	Vanillequark F	frisches Obst 8	grüner Smoothi Orange, Apfel, Banane, Spinat	frisches Obst 8

Wir bieten an bei Glutenintoleranz	Menü 1	Menü 1 Glutenfreies Brötchen	Menü 1 Hähnchenbrustfilet	Menü 1 glutenfreie Nudeln	Menü 1
Wir bieten an bei Laktoseintoleranz	Menü 1 lactosefreier Pfirsichjoghurt	Menü 1 Sojadessert	Menü 1 lactosefreie Soße	Menü 1 Salatsoße ohne Joghurt	Menü 1 Karottengemüse natur

Bei der Erstellung der Menülinie 1 orientieren wir uns am DGE - Standard

Änderungen vorbehalten

Allergene:

Die oben genannten Kennzeichnungen entsprechen folgenden Allergenen:

A glutenhaltige Getreide (A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer, A5 Dinkel, A6 Kamut) B Krebstiere C Ei D Erdnüsse E Soja F Milch G Schalenfrüchte (G1 Mandeln, G2 Haselnüsse, G3 Walnüsse, G4 Cashew-Nüsse, G5 Pecannüsse, G6 Paranüsse, G7 Pistazien, G8 Macadamianüsse, G9 Queenslandnüsse) H Sellerie I Senf J Sesam K SO₂/Sulfit L Lupine M Weichtiere N Fisch

Zusatzstoffe:

Wir vermeiden weitgehend bei der Produktion unserer Speisen den Einsatz nachfolgender deklarationspflichtiger Zusatzstoffe.

1 Farbstoffe 2 Konservierungsstoffe 3 Antioxidationsmittel 4 Geschmacksverstärker 5 geschwefelt 6 geschwärzt 7 Phosphat 8 gewachst 9 Azofarbstoffe 10 chininhaltig 11 koffeinhaltig 12 alkoholhaltig 15 Süßungsmittel 16 Phenylalaninquelle