

# Speiseplan

vom 15.10.2018 bis 19.10.2018

**KW 42**

Eigenbetrieb für kommunale Aufgaben und Dienstleistungen (EAD)



Sensfelderweg 33  
64293 Darmstadt  
www.ead-darmstadt.de

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



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	Rinderfrikadelle mit Bratensoße & Kartoffelpüree <small>A1, C, H, F</small>	BIO Spirelli mit Karottenbolognese Grano Padano Hartkäse <small>A1, H, F, C</small>	Hühnerfrikassee Mischreis 1/2 und 1/2 (Vollkorn/Langkorn) Erbsen <small>F, H</small>	Fischstäbchen mit Kartoffelsalat & Ketchup <small>A1, N</small>	Milchreis mit Aprikosenkompott <small>F</small>
<b>Menü 2</b>	Getreidebratling Bratensoße & Kartoffelpüree <small>A1, C, H, F</small>	BIO Spirelli mit Basilikumpesto Grano Padano Hartkäse <small>A1, G1, F, F, C</small>	Gemüsefrikassee mediterran in Bechamelsauce Mischreis 1/2 und 1/2 Vollkorn/Langkorn & Erbsen <small>F, H</small>	Amerikanischer Macaroniaufauf, überbacken mit Käse <small>A1, C, F</small>	Kichererbsen mit Broccoli & Tomaten und Salzkartoffeln <small>H</small>
<b>zu jedem Menü</b>	Gemügesticks	Blattsalat helles Balsamicodressing	Karottensalat mit Zitronendressing	Salatvariationen dunkles Balsamicodressing	
<b>Dessert</b>	Vanillepudding mit Pfirsichsoße <small>F</small>	Apfelquark <small>F</small>	frisches Obst <small>8</small>	roter Smoothi Orange, Apfel, Banane, Kirschen	frisches Obst <small>8</small>

Wir bieten an bei <b>Glutenintoleranz</b>	Menü 1 mit Hähnchenbrust	Menü 1 mit glutenfreien Nudeln	Menü 1	Menü 2 glutenfreie Nudeln	Menü 1
Wir bieten an bei <b>Laktoseintoleranz</b>	Menü 1 mit lactosefreiem Püree Sojadesert	Menü 1 Sojadrink	Menü 1 lactosefreie Soße	Menü 1	Menü 1 von lactosefreier Milch

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 SO<sub>2</sub>/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