

# Speiseplan

vom 14.08.2017

bis 18.08.2017

**KW 33**

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>	Zitronenhähnchenbrust mit Tomaten-Mischreis 1/2 und 1/2 (Vollkorn/Langkorn) <span style="float:right">H</span>	Linseneintopf mit Gemüse und Vollwertbrötchen <span style="float:right">H A1, A2</span>	Rindfleischbällchen in Rahmsoße, grüne Bohnen und Kartoffeln <span style="float:right">A1, C, F, I</span>	Vollkornnudelhörnchen mit Tomatensoße Grano Padano Hartkäse <span style="float:right">A1, H F, C</span>	Rührei mit Karotten - Rahmgemüse und Salzkartoffeln <span style="float:right">C F</span>
<b>Menü 2</b>	"Cous Cous" orientalische Gemüsepfanne mit Joghurdip <span style="float:right">A1 F</span>	Thai - Gemüsecurry Mischreis 1/2 und 1/2 (Vollkorn/Langkorn)	Gemüsebällchen in Rahmsoße, grüne Bohnen und Kartoffeln <span style="float:right">A1, C, F</span>	Tortelloni Ricotta mit Tomatensoße Grano Padano Hartkäse <span style="float:right">F, A1, C, H F, C</span>	Milchreis mit roter Grütze <span style="float:right">F</span>
<b>zu jedem Menü</b>	Blattsalat der Jahreszeit Honig - Balsamicodressing	Gemügestiks		Salatvariationen Joghurt - Limonendressing <span style="float:right">F</span>	
<b>Dessert</b>	Pfirsichjoghurt <span style="float:right">F</span>	Vanillequark <span style="float:right">F</span>	frisches Obst <span style="float:right">8</span>	grüner Smoothi	frisches Obst <span style="float:right">8</span>

Wir bieten an bei <b>Glutenintoleranz</b>	Menü 1	Menü 1 Glutenfreies Brötchen	Menü 1	Menü 1 glutenfreie Nudeln	Menü 1
Wir bieten an bei <b>Laktoseintoleranz</b>	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 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