

# Speiseplan

vom 11.12.2017 bis 15.12.2017

**KW 50**

Eigenbetrieb für kommunale Aufgaben und Dienstleistungen (EAD)



Sensfelderweg 33  
64293 Darmstadt  
www.ead-darmstadt.de

06151 / 13 46 622  
[EAD.Schulmensen@darmstadt.de](mailto:EAD.Schulmensen@darmstadt.de)



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	"Spezzatino" Italienisches Kartoffelgulasch	Hamburger (Rind) Salat, Tomate, Gurke Softbrötchen Rosmarinkartoffeln <small>I A1, J</small>	Paniertes Fischfilet Zitronenscheibe Elsässer Kartoffelsalat <small>N H</small>	Geflügelbratwurst mit Apfelrotkraut, Kartoffelpüree und mildem Senf <small>H, F F</small>	Chili sin Carne mit Tofu, Vollwertbrötchen <small>E, H, A1, A2</small>
<b>Menü 2</b>	Gnocchi mit gedünsteten Kirschtomaten und Salbeisoße <small>F</small>	Vegetarischer Hamburger Salat, Tomate, Gurke Softbrötchen Rosmarinkartoffeln <small>I A1, J</small>	Polenta-Käse-Schnitte in Bioqualität mit Kräuterquark <small>C, A1, F</small>	Vegetarisches Schnitzel mit Apfelrotkraut und Kartoffelpüree <small>C, A1, A4, E F</small>	Süße Schupfnudeln mit Apfelkompott <small>A1, C</small>
<b>zu jedem Menü</b>	Salatvariationen Joghurt - Limonendressing <small>F</small>		Gemügesticks		Blattsalat der Jahreszeit Honig - Balsamicodressing
<b>Dessert</b>	Panna-Cotta <small>F</small>	frisches Obst <small>8</small>	Griesbrei Zimtucker <small>F, A1</small>	Naturjoghurt mit Honig <small>F</small>	frisches Obst <small>8</small>

Wir bieten an bei <b>Glutenintoleranz</b>	Menü 1	Menü 1 glutenfreies Brötchen	Menü 1	Menü 1	Menü 1 glutenfreies Brötchen Apfelkompott
Wir bieten an bei <b>Laktoseintoleranz</b>	Menü 1 -L Salatsoße	Menü 1	Menü 1 Sojadessert	Menü 1 Stampfkartoffeln/-L Joghurt	Menü 1

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