

# Speiseplan

vom 31.12.2018

bis 04.01.2019

## KW 01

Eigenbetrieb für kommunale  
Aufgaben und Dienstleistungen  
(EAD)



Sensfelderweg 33  
64293 Darmstadt  
www.ead-darmstadt.de

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

1



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	Geflügelbratwurst Bratensauce Kartoffelpüree Rotkraut  Vanillepudding	Bio Nudeln Karottenbolognaise Grano Padano  Blattsalat Helles Balsamico Birnenkompott	Hühnerfrikassee Vollkornreis Leipziger Allerlei  Obst frisch	Fischstäbchen Kartoffelsalat Ketchup  Himberquark	QuinoaGemüsePfanne Mais- Paprika-Zucchini Tomatensauce  Obst frisch
<b>Menü 2</b>	Veg. Bratwurst Bratensauce Kartoffelpüree Rotkraut  Vanillepudding	Bio Nudeln mit Basilikumpesto Grano Padano  Blattsalat Helles Balsamico Birnenkompott	Gemüsefrikassee Vollkornreis Leipziger Allerlei  Obst frisch	Würsten Veg. Kartoffelsalat Ketchup  Himberquark	Milchreis Apfelmus Zimt/Zucker  Obst frisch
<b>Wir bieten an bei Glutenintoleranz</b>	Geflügelbratwurst Bratensauce Kartoffelpüree Rotkraut  Vanillepudding	Nudeln glutenfrei Karottenbolognaise Grano Padano  Blattsalat Helles Balsamico Birnenkompott	Hühnerfrikassee Glutenfrei Vollkornreis Leipziger Allerlei  Obst frisch	Würsten Veg. Kartoffelsalat Ketchup  Himberquark	QuinoaGemüsePfanne Mais- Paprika-Zucchini Tomatensauce  Obst frisch
<b>Wir bieten an bei Laktoseintoleranz</b>	Geflügelbratwurst Bratensauce Kartoffelpüree laktosefrei Rotkraut  Dessert Soja Vanille	Bio Nudeln Karottenbolognaise Hartkäse gehobelt  Blattsalat Helles Balsamico Birnenkompott	Hühnerfrikassee laktosefrei Vollkornreis Leipziger Allerlei  Obst frisch	Fischstäbchen Kartoffelsalat Ketchup  Himberquark laktosefrei	QuinoaGemüsePfanne Mais- Paprika-Zucchini Tomatensauce  Obst frisch

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