

# Speiseplan

vom 28.01.2019

bis 01.02.2019

## KW 05

Eigenbetrieb für kommunale  
Aufgaben und Dienstleistungen  
(EAD)



Sensfelderweg 33  
64293 Darmstadt  
www.ead-darmstadt.de

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

5



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	Linsen-Gemüse EblyNudeln  Pfirsichkompott	Rindfleischbällchen Bratensauce KohlrabiRahmgemüse Salzkartoffeln  Obst	Fischfilet Reispopper Bio Zitrone Salzkartoffeln  Gurkensalat Griespudding	Geflügelbratwurst Kartoffel-Karottenstampf Bratensauce  Ananaskompott	Schupfnudel-Gemüsepfanne   Naturjoghurt
<b>Menü 2</b>	Cous Cous Gemüsepfanne Tomatensauce  Pfirsichkompott	Gemüsebällchen Bratensauce KohlrabiRahmgemüse Salzkartoffeln  Obst	Kohlrabibratling Kräutersauce Salzkartoffeln  Gurkensalat Griespudding	vegetarische Bratwurst Kartoffel-Karottenstampf Bratensauce  Ananaskompott	Süsse Schupfnudeln Apfelmus  Naturjoghurt
Wir bieten an bei <b>Glutenintoleranz</b>	Linsen-Gemüse Vollkornreis  Pfirsichkompott	Gemüsebällchen Bratensauce Kohlrabi-Rahmgemüse Salzkartoffeln  Obst	Fischfilet Reispopper Bio Zitrone Salzkartoffeln  Gurkensalat Obst	Geflügelbratwurst Kartoffel-Karottenstampf Bratensauce  Ananaskompott	Reis-Gemüsepfanne   Naturjoghurt
Wir bieten an bei <b>Laktoseintoleranz</b>	Linsen-Gemüse EblyNudeln  Pfirsichkompott	Rindfleischbällchen Bratensauce Kohlrabi natur Salzkartoffeln  Obst	Fischfilet Reispopper Bio Zitrone Salzkartoffeln  Gurkensalat Obst	Geflügelbratwurst Kartoffel-Karottenstampf Bratensauce  Ananaskompott	Schupfnudel-Gemüsepfanne   Joghurt Laktosefrei

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

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