

Speiseplan

vom 04.02.2019

bis 08.02.2019

KW 06

Eigenbetrieb für kommunale
Aufgaben und Dienstleistungen
(EAD)



Sensfelderweg 33
64293 Darmstadt
www.ead-darmstadt.de

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

6



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Putengeschnetzeltes in Rahmsauce Vollkornreis Chinakohl Orangendressing Karamellpudding	Kartoffelcremesuppe Geflügel Wiener Würstchen Vollwertbrötchen Panna Cotta	Hamburger m. Salat, Tomate, Gurke, Softbrötchen Ketchup Obst, frisch	Bio Nudeln Tomatensauce Broccoli Vanillequark	Rührei Fingermöhrrchen Salzkartoffeln Joghurt m. Früchten Portion
Menü 2	Sojageschnetzeltes in Rahmsauce Vollkornreis Chinakohl Orangendressing Karamellpudding	Maultaschen in Gemüsebrühe Panna Cotta	Hamburger vegetarisch m. Salat, Tomate, Gurke, Softbrötchen Ketchup Obst, frisch	Tortellini, Ricotta Spinat Tomatensauce Broccoli Vanillequark	Gebundene Tagessuppe Dampfnudel Vanillesauce Joghurt m. Früchten Portion
Wir bieten an bei Glutenintoleranz	Putengeschnetzeltes in Rahmsauce Vollkornreis Chinakohl Orangendressing Karamellpudding	Kartoffelcremesuppe Geflügel Wiener Würstchen Brötchen glutenfrei Panna Cotta	Hamburger glutenfrei m. Salat, Tomate, Gurke, Softbrötchen - gf Ketchup Obst, frisch	Nudeln glutenfrei Tomatensauce Broccoli Vanillequark	Rührei Fingermöhrrchen Salzkartoffeln Joghurt m. Früchten Portion
Wir bieten an bei Laktoseintoleranz	Putengeschnetzeltes in Rahmsauce laktosefrei Vollkornreis Chinakohl Orangendressing Dessert Soja Karamell	Maultaschen in Gemüsebrühe Dessert Soja Vanille	Hamburger m. Salat, Tomate, Gurke, Softbrötchen Ketchup Obst, frisch	Bio Nudeln Tomatensauce Broccoli Vanillequark - laktosefrei	Rührei Fingermöhrrchen Salzkartoffeln Joghurt Laktosefrei

Bei der Erstellung der Menülinie 1 orientieren wir uns am DGE - Standard

Änderungen vorbehalten

Die oben genannten Kennzeichnungen entsprechen folgenden Allergenen:

Allergene: 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

Wir vermeiden weitgehend bei der Produktion unserer Speisen den Einsatz nachfolgender deklarationspflichtiger Zusatzstoffe.

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