

# Speiseplan vom 18.02.2019 bis 22.02.2019

## KW 08

Eigenbetrieb für kommunale Aufgaben und Dienstleistungen (EAD)



Sensfelderweg 33  
64293 Darmstadt  
www.ead-darmstadt.de

06151 / 13 46 623  
EAD.Schulmensen@darmstadt.de



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	Hühnereintopf mit Muschelnudeln <sup>A1,C</sup>  Rote Grütze	gegrillter Seefisch <sup>N</sup> Salzkartoffeln  Blattsalat Joghurt-Limonen-Dressing <sup>F</sup> Obst frisch	Geflügelbällchen <sup>C</sup> indische Curry-Kokossauce Vollkornreis  Gemüse-Pommes-Karotte  Schokopudding <sup>F</sup>	Blumenkohl <sup>A1,F</sup> Bechamelsauce Salzkartoffeln frische Kräuter  Griesbrei <sup>A1,F</sup>	"Ofenschlupfer" Brotauflauf <sup>A1,F,C</sup>  Vanillesauce <sup>F</sup>  Gemüsesticks
<b>Menü 2</b>	KartoffelGnocci <sup>C</sup> Vichi Karotten <sup>F</sup> Käsesauce  Rote Grütze	Pilzragout <sup>F,H</sup> Salzkartoffeln  Blattsalat Joghurt-Limonen-Dressing <sup>F</sup> Obst frisch	Geschnetzeltes Soja indische Curry-Kokossauce Vollkornreis  GemüsePommesKarotte  Schokopudding <sup>F</sup>	Kartoffel-Gemüse-Pfanne <sup>A1,F</sup> Überbacken  Griesbrei <sup>A1,F</sup>	Bio Nudeln <sup>A1</sup> Gemüsesauce  GemüsePommes Staudensellerie <sup>H</sup>
Wir bieten an bei <b>Glutenintoleranz</b>	KartoffelGnocci <sup>C</sup> Vichi Karotten <sup>F</sup> Käsesauce  Rote Grütze	gegrillter Seefisch <sup>N</sup> Salzkartoffeln  Blattsalat Joghurt-Limonen-Dressing <sup>F</sup> Obst frisch	Geflügelbällchen <sup>C</sup> indische Curry-Kokossauce Vollkornreis  Gemüse-Pommes-Karotte  Schokopudding <sup>F</sup>	Blumenkohl Bechamelsauce glutenfrei <sup>F</sup> Salzkartoffeln frische Kräuter  GemüsePommes PaprikaRot	Nudeln glutenfrei Gemüsesauce  GemüsePommes Staudensellerie <sup>H</sup>
Wir bieten an bei <b>Laktoseintoleranz</b>	Hühnereintopf mit Muschelnudeln <sup>A1,C</sup>  Rote Grütze	gegrillter Seefisch <sup>N</sup> Salzkartoffeln  Blattsalat Joghurt-Limonen-Dressing Laktosefrei Obst frisch	Geflügelbällchen <sup>C</sup> indische Curry-Kokossauce Vollkornreis  Gemüse-Pommes-Karotte  Dessert Soja Schoko <sup>E</sup>	Blumenkohl Bechamelsauce laktosefrei <sup>A1</sup> Salzkartoffeln frische Kräuter  GemüsePommes PaprikaRot	Bio Nudeln <sup>A1</sup> Gemüsesauce  GemüsePommes Staudensellerie <sup>H</sup>

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 CEI 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 Queenstandnüsse) H Sellerie I 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 geschwärtzt 7 Phosphat 8 gewächst 9 Azofarbstoffe 10 chininhaltig 11 koffeinhaltig 12 alkoholfähig 15 Süßungsmittel 16 Phenylalaninquelle