

Speiseplan

vom **03.12.2018** bis **07.12.2018**

KW 48

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 |
|----------------------|---|--|--|--|---|
| Menü 1 | Rinderfrikadelle mit Bratensoße & Kartoffelpüree <small>A1, C, H, F</small> | BIO Spirelli mit Karottenbolognese Grano Padano Hartkäse <small>A1, H, F, C</small> | Hühnerfrikassee Mischreis 1/2 und 1/2 (Vollkorn/Langkorn) Erbsen <small>F, H</small> | Fischstäbchen mit Kartoffelsalat & Ketchup <small>A1, N</small> | Milchreis mit Aprikosenkompott <small>F</small> |
| Menü 2 | Getreidebratling Bratensoße & Kartoffelpüree <small>A1, C, H, F</small> | BIO Spirelli mit Basilikumpesto Grano Padano Hartkäse <small>A1, G1, F, F, C</small> | Gemüsefrikassee mediterran in Bechamelsauce Mischreis 1/2 und 1/2 Vollkorn/Langkorn & Erbsen <small>F, H</small> | Amerikanischer Macaroniaufauf, überbacken mit Käse <small>A1, C, F</small> | Kichererbsen mit Broccoli & Tomaten und Salzkartoffeln <small>H</small> |
| zu jedem Menü | Gemügesticks | Blattsalat helles Balsamicodressing | Karottensalat mit Zitronendressing | Salatvariationen dunkles Balsamicodressing | |
| Dessert | Vanillepudding mit Pfirsichsoße <small>F</small> | Apfelquark <small>F</small> | frisches Obst <small>8</small> | roter Smoothi Orange, Apfel, Banane, Kirschen | frisches Obst <small>8</small> |

| | | | | | |
|--|---|--------------------------------|--------------------------|---------------------------|--------------------------------|
| Wir bieten an bei Glutenintoleranz | Menü 1 mit Hähnchenbrust | Menü 1 mit glutenfreien Nudeln | Menü 1 | Menü 2 glutenfreie Nudeln | Menü 1 |
| Wir bieten an bei Laktoseintoleranz | Menü 1 mit lactosefreiem Püree Sojadesert | Menü 1 Sojadrink | Menü 1 lactosefreie Soße | Menü 1 | Menü 1 von lactosefreier Milch |

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