

Speiseplan

vom **19.10.2020**

bis **25.10.2020**

KW

43

Eigenbetrieb für kommunale
Aufgaben und Dienstleistungen
(EAD)



Sensfelderweg 33
64293 Darmstadt
www.ead-darmstadt.de

06151 / 13 46 611
EAD.Schulmensen@darmstadt.de



6

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	KartoffelGemüsePfanne überbacken ^F Frischobst	Seelachsfilet ^N Senfsauce ^{F, I} Bohngemüse Vollkornreis PannaCotta ^F	PutenGyros Kräuterquark ^F Pellkartoffel Banane	Fusilli Nudeln ^{A, A1} Tomatensauce Zuccinigemüse Blattsalat BalsamicoDressing Dunkel ^{1, 5, K, I}	Putengeschnetzeltes in Rahmsauce ^F Vollkornreis Chinakohlsalat Orangendressing ^{5, K}
Menü 2	Kartoffelsuppe ^H Vollwertbrötchen ^{A, A3, A4, A2, A1} Frischobst	Maultaschen vegetarisch in Gemüsebrühe ^{A, C, H, A1} PannaCotta ^F	Pfannengemüse Kräuterquark ^F Pellkartoffel Frischobst	Asianudeln mit Gemüse ^{3, A, A1} Blattsalat BalsamicoDressing Dunkel ^{1, 5, K, I}	Sojabolognaise ^{A, A3, E} Vollkornreis Chinakohlsalat Orangendressing ^{5, K}
Wir bieten an bei Glutenintoleranz	Kartoffelsuppe ^H Brötchen glutenfrei ^E Frischobst	Seelachsfilet ^N Senfsauce ^{F, I} Bohngemüse Vollkornreis PannaCotta ^F	Pfannengemüse Kräuterquark ^F Pellkartoffel Frischobst	Nudeln glutenfrei Tomatensauce Zuccinigemüse Blattsalat BalsamicoDressing Dunkel ^{1, 5, K, I}	Putengeschnetzeltes in Rahmsauce ^F Vollkornreis Chinakohlsalat Orangendressing ^{5, K}
Wir bieten an bei Laktoseintoleranz	Kartoffelsuppe ^H Vollwertbrötchen ^{A, A3, A4, A2, A1} Frischobst	Maultaschen vegetarisch in Gemüsebrühe ^{A, C, H, A1} Sojadessert Vanille ^{1, E}	Pfannengemüse Kräuterquark laktosefrei ^F Pellkartoffel Frischobst	Fusilli Nudeln ^{A, A1} Tomatensauce Zuccinigemüse Blattsalat BalsamicoDressing Dunkel ^{1, 5, K, I}	Putengeschnetzeltes in Rahmsauce laktosefrei ^F Vollkornreis Chinakohlsalat Orangendressing ^{5, K}

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