

Speiseplan

vom **08.04.2024**

bis **14.04.2024**

KW

15

Eigenbetrieb für kommunale Aufgaben und Dienstleistungen (EAD)



Sensfelderweg 33
64293 Darmstadt
www.ead-darmstadt.de

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



3

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Gratinierte Griessnocken in Tomatensauce aus BIO Tomaten ^{A, C, F, A1} und Gurkentaler Joghurt Natur mit Himbeersauce ^F	Vegetarische Bolognese ^{A, A3, E} mit BIO Hörnchen Nudeln ^{A, A1} und BIO Reibekäse ^F Blattsalat mit Orangendressing ^{5, K, I} Obst der Saison	NudelMöhrenEintopf mit Nudeln ^{A, C, H, A1} und Vollkornbrot ^{A, A2, A1} Karamellpudding ^F	Eieromelette ^{C, F} mit RahmSpinat aus BIO Spinat ^F und BIO Salzkartoffeln Obst der Saison	Süßkartoffelcremesuppe ^{F, H} als Vorsuppe hausgemachter Milchreis ^F mit Waldbeerenkompott
Menü 2	Buntes Hirserisotto mit BIO Gemüse (Erbsen, Blumenkohl, Bohnen, Karotten) ^{1, H} und Tomatenrahmsauce aus BIO Tomaten ^F Joghurt Natur mit Himbeersauce ^F	Rinderbolognese ^H mit BIO Hörnchen Nudeln ^{A, A1} und BIO Reibekäse ^F Blattsalat mit Orangendressing ^{5, K, I} Obst der Saison	Seelachshappen im Backteig ^{A, C, N, I, A1} mit Tomatensauce aus BIO Tomaten und BIO Reis Karotten Konfetti Karamellpudding ^F	Gemüsefrikadelle ^{A, C, A1} mit dunkler Sauce und BIO Salzkartoffeln Gurkensalat ^{5, K, I} Obst der Saison	PolentakäseSchnitte ^{F, H} mit KarottenRahmGemüse aus BIO Karotten ^F ButtermilchMangoDessert ^F
Wir bieten an bei Glutenintoleranz	Buntes Hirserisotto mit BIO Gemüse (Erbsen, Blumenkohl, Bohnen, Karotten) ^{1, H} und Tomatenrahmsauce aus BIO Tomaten ^F Joghurt Natur mit Himbeersauce ^F	Karottenbolognese ^{1, 5, K} mit Nudeln glutenfrei und BIO Reibekäse ^F Blattsalat mit Orangendressing ^{5, K, I} Obst der Saison	NudelMöhrenEintopf mit glutenfreie Nudeln ^H und Brötchen glutenfrei ^E Karamellpudding ^F	Eieromelette ^{C, F} mit RahmSpinat aus BIO Spinat ^F und BIO Salzkartoffeln Obst der Saison	Süßkartoffelcremesuppe ^{F, H} als Vorsuppe hausgemachter Milchreis ^F mit Waldbeerenkompott
Wir bieten an bei Laktoseintoleranz	Buntes Hirserisotto mit BIO Gemüse (Erbsen, Blumenkohl, Bohnen, Karotten) ^{1, H} und Tomatensauce aus BIO Tomaten Joghurt Natur mit Himbeersauce laktosefrei ^F	Vegetarische Bolognese ^{A, A3, E} mit BIO Hörnchen Nudeln ^{A, A1} und Hartkäse laktosefrei ^F Blattsalat mit Orangendressing ^{5, K, I} Obst der Saison	NudelMöhrenEintopf mit Nudeln ^{A, C, H, A1} und Vollkornbrot ^{A, A2, A1} Soja Dessert Karamell ^E	Gemüsefrikadelle ^{A, C, A1} mit dunkler Sauce und BIO Salzkartoffeln Gurkensalat ^{5, K, I} Obst der Saison	PolentakäseSchnitte laktosefrei ^{F, H} mit KarottenRahmGemüse aus BIO Karotten ^F laktosefrei Sojadessert Vanille ^E

Bei der Erstellung der Menülinie 2 orientieren wir uns am DGE - Standard



Bio Kontrollstelle: DE-ÖKO-007

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