

Speiseplan

vom **22.04.2024**

bis **28.04.2024**

KW

17

Eigenbetrieb für kommunale
Aufgaben und Dienstleistungen
(EAD)



Sensfelderweg 33
64293 Darmstadt
www.ead-darmstadt.de

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



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	BIO Tortellini RicottaSpinat <small>A, C, F, A1</small> mit Tomatensauce aus BIO Tomaten Joghurt Natur mit Aprikosensauce ^F	Hackbällchen Vegetarisch <small>A, C, A3, E, A1</small> mit dunkler Sauce, Rübchengemüse ¹ und BIO Reis Obst der Saison	Maultaschen-Auflauf mit BIO Maultaschen ^{A, C, F, A1} Gurkensalat ^{5, K, I} Schokoladenpudding ^F	Gekochte Eier ^C mit Frankfurter Grüne Sauce ^{F, I} und BIO Salzkartoffeln mit frischer Petersilie Obst der Saison	Karottencremesuppe ^{F, H} als Vorsuppe Portion hausgemachter Milchreis ^F und ZimtZucker
Menü 2	Karotten-Linsenragout ^{1, 5, K} mit BIO Fusilli Nudeln ^{A, A1} Joghurt Natur mit Aprikosensauce ^F	Hähnchen Rahmgeschnetzeltes <small>F, H</small> mit BIO Reis und Blattsalat mit Orangendressing ^{5, K, I} Obst der Saison	hausgemachter Erbsen-Gemüseintopf ^H mit BIO Knusperbrötchen <small>A, A3, A1</small> Schokoladenpudding ^F	Fischstäbchen ^{A, N, A1} mit Frankfurter Grüne Sauce ^{F, I} und BIO Salzkartoffeln mit frischer Petersilie Karotten Konfetti Obst der Saison	Bunte QuinoaGemüsepfanne mit Porree, Mais, Karotte ^{1, H} in Tomatensauce aus BIO Tomaten Heidelbeerquark ^F
Wir bieten an bei Glutenintoleranz	Karotten-Linsenragout ^{1, 5, K} mit Nudeln Penne Glutenfrei Joghurt Natur mit Aprikosensauce ^F	GemüseKöttbullar ^C mit dunkler Sauce, Rübchengemüse ¹ und BIO Reis Obst der Saison	hausgemachter Erbsen-Gemüseintopf ^H mit Brötchen glutenfrei ^E Schokoladenpudding ^F	Gekochte Eier ^C mit Frankfurter Grüne Sauce ^{F, I} und BIO Salzkartoffeln mit frischer Petersilie Obst der Saison	Bunte QuinoaGemüsepfanne mit Porree, Mais, Karotte ^{1, H} in Tomatensauce aus BIO Tomaten Heidelbeerquark ^F
Wir bieten an bei Laktoseintoleranz	Karotten-Linsenragout ^{1, 5, K} mit BIO Fusilli Nudeln ^{A, A1} Joghurt Natur lakfrei mit Aprikosensauce ^F	Hackbällchen Vegetarisch <small>A, C, A3, E, A1</small> mit dunkler Sauce, Rübchengemüse ¹ und BIO Reis Obst der Saison	hausgemachter Erbsen-Gemüseintopf ^H mit BIO Knusperbrötchen <small>A, A3, A1</small> Dessert Soja Schoko ^E	Gekochte Eier ^C mit Kräuterquark laktosefrei ^F und BIO Salzkartoffeln mit frischer Petersilie Obst der Saison	Bunte QuinoaGemüsepfanne mit Porree, Mais, Karotte ^{1, H} in Tomatensauce aus BIO Tomaten Heidelbeerquark laktosefrei ^F

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