

Speiseplan

vom **29.04.2024**

bis **05.05.2024**

KW

18

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	Käsespätzle ^{A, C, F, A1} mit Röstzwiebeln ^{A, A1} und Blattsalat in BalsamicoDressing HonigSenf ^{5, K, I} Erdbeeryoghurt ^F	BIO Salzkartoffeln mit Kräuterquark ^F und Karotten Konfetti Obst der Saison	Tag der Arbeit	KichererbsenMöhrenCurry ^{1, H} mit BIO Basmatireis und Blattsalat in JoghurtLimonenDressing ^F Schokoladenpudding ^F	Vegetarisches Gulasch mit buntem Paprika und BIO Salzkartoffeln, BIO-Gurkentaler Quark mit Waldbeerensauce ^F
Menü 2	SpätzleGemüsepfanne mit Paprika, Zucchini, Karotte ^{1, A, C, A1} und Käsesauce ^F , Blattsalat in BalsamicoDressing HonigSenf ^{5, K, I} Erdbeeryoghurt ^F	GemüseKöttbullar ^C mit Erbsenrahmgemüse aus BIO Erbsen ^F und BIO Salzkartoffeln mit frischer Petersilie Obst der Saison	Tag der Arbeit	Hähnchen Curry ^{1, H} mit BIO Basmatireis und Blattsalat in JoghurtLimonenDressing ^F Schokoladenpudding ^F	Fischfrikadelle ^{C, N, F} mit hausgemachter Remoulade ^{1, F, I} und BIO Salzkartoffeln, BIO-Gurkentaler Quark mit Waldbeerensauce ^F
Wir bieten an bei Glutenintoleranz	NudelGemüsepfanne glutenfrei mit Paprika, Zucchini, Karotte ¹ mit Käsesauce ^F und Blattsalat BalsamicoDressing HonigSenf ^{5, K, I} Erdbeeryoghurt ^F	BIO Salzkartoffeln mit Kräuterquark ^F und Karotten Konfetti Obst der Saison	Tag der Arbeit	KichererbsenMöhrenCurry ^{1, H} mit BIO Basmatireis und Blattsalat in JoghurtLimonenDressing ^F Schokoladenpudding ^F	Vegetarisches Gulasch mit buntem Paprika und BIO Salzkartoffeln, BIO-Gurkentaler Quark mit Waldbeerensauce ^F
Wir bieten an bei Laktoseintoleranz	SpätzleGemüsepfanne mit Paprika, Zucchini, Karotte ^{1, A, C, A1} mit Kräuterquark laktosefrei ^F und Blattsalat in BalsamicoDressing HonigSenf ^{5, K, I} Erdbeeryoghurt lakosefrei ^F	GemüseKöttbullar ^C mit Erbsenrahmgemüse aus BIO Erbsen laktosefrei ^F und BIO Salzkartoffeln mit frischer Petersilie Obst der Saison	Tag der Arbeit	KichererbsenMöhrenCurry ^{1, H} mit BIO Basmatireis und Blattsalat in JoghurtLimonenDressing laktosefrei ^F Sojadessert Schokolade ^E	Vegetarisches Gulasch mit buntem Paprika und BIO Salzkartoffeln, BIO-Gurkentaler Quark mit Waldbeerensauce 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