

# Speiseplan

vom **22.07.2024**

bis **28.07.2024**

**KW**

**30**

Eigenbetrieb für kommunale  
Aufgaben und Dienstleistungen  
(EAD)



Sensfelderweg 33  
64293 Darmstadt  
www.ead-darmstadt.de

06151 / 13 46 611  
[EAD.Schulmensen@darmstadt.de](mailto:EAD.Schulmensen@darmstadt.de)



2

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	Käsespätzle <sup>A, C, F, A1</sup> mit Röstzwiebeln <sup>A, A1</sup> und Blattsalat mit BalsamicoDressing HonigSenf <sup>5, K, I</sup> Erdbeerjoghurt <sup>F</sup>	Portion BIO Salzkartoffeln mit Kräuterquark <sup>F</sup> Karotten Konfetti Obst der Saison	KichererbsenMöhrenCurry <sup>1, H</sup> mit BIO Basmatireis und Blattsalat in JoghurtLimonenDressing <sup>F</sup> Schokoladenpudding <sup>F</sup>	BIO Vollkornnudeln <sup>A, A1</sup> mit Tomatensauce aus BIO Tomaten und BIO Reibekäse <sup>F</sup> Spitzkohlsalat aus BIO-Spitzkohl <sup>5, K, I</sup> Obst der Saison	Vegetarischer Burger <sup>A, C, A4, F, H</sup> mit hausgemachter Remoulade <sup>1, F, I</sup> und Salat, Tomate, Gurke Quark mit Waldbeerensauce <sup>F</sup>
<b>Menü 2</b>	SpätzleGemüsepfanne mit Paprika, Zucchini, Karotte <sup>1, A, C, A1</sup> und Käsesauce <sup>F</sup> Blattsalat mit BalsamicoDressing HonigSenf <sup>5, K, I</sup> Erdbeerjoghurt <sup>F</sup>	GemüseKöttbullar <sup>C</sup> mit Erbsenrahmgemüse aus BIO Erbsen <sup>F</sup> und BIO Salzkartoffeln mit frischer Petersilie Obst der Saison	Hähnchen Curry <sup>1, H</sup> mit BIO Basmatireis und Blattsalat in JoghurtLimonenDressing <sup>F</sup> Schokoladenpudding <sup>F</sup>	BIO Vollkornnudeln <sup>A, A1</sup> mit Ratatouilli aus BIO Tomaten Spitzkohlsalat aus BIO-Spitzkohl <sup>5, K, I</sup> Obst der Saison	Fischburger <sup>A, N, F, I, A1</sup> mit hausgemachter Remoulade <sup>1, F, I</sup> und Salat, Tomate, Gurke Quark mit Waldbeerensauce <sup>F</sup>
<b>Wir bieten an bei Glutenintoleranz</b>	NudelGemüsepfanne glutenfrei mit Paprika, Zucchini, Karotte <sup>1</sup> und Käsesauce <sup>F</sup> Blattsalat mit BalsamicoDressing HonigSenf <sup>5, K, I</sup> Erdbeerjoghurt <sup>F</sup>	Portion BIO Salzkartoffeln mit Kräuterquark <sup>F</sup> Karotten Konfetti Obst der Saison	KichererbsenMöhrenCurry <sup>1, H</sup> mit BIO Basmatireis und Blattsalat in JoghurtLimonenDressing <sup>F</sup> Schokoladenpudding <sup>F</sup>	Penne Nudeln Glutenfrei mit Tomatensauce aus BIO Tomaten und BIO Reibekäse <sup>F</sup> Spitzkohlsalat aus BIO-Spitzkohl <sup>5, K, I</sup> Obst der Saison	Vegetarischer Burger glutenfrei <sup>C, F, H</sup> mit hausgemachter Remoulade <sup>1, F, I</sup> und Salat, Tomate, Gurke Quark mit Waldbeerensauce <sup>F</sup>
<b>Wir bieten an bei Laktoseintoleranz</b>	SpätzleGemüsepfanne mit Paprika, Zucchini, Karotte <sup>1, A, C, A1</sup> und Kräuterquark laktosefrei <sup>F</sup> Blattsalat mit BalsamicoDressing HonigSenf <sup>5, K, I</sup> Erdbeerjoghurt lakosefrei <sup>F</sup>	GemüseKöttbullar <sup>C</sup> mit Erbsenrahmgemüse aus BIO Erbsen laktosefrei <sup>F</sup> und BIO Salzkartoffeln mit frischer Petersilie Obst der Saison	KichererbsenMöhrenCurry <sup>1, H</sup> mit BIO Basmatireis und Blattsalat JoghurtLimonenDressing laktosefrei <sup>F</sup> Sojadessert Schokolade <sup>E</sup>	BIO Vollkornnudeln <sup>A, A1</sup> mit Tomatensauce aus BIO Tomaten und Hartkäse laktosefrei <sup>F</sup> Spitzkohlsalat aus BIO-Spitzkohl <sup>5, K, I</sup> Obst der Saison	Vegetarischer Burger laktosefrei <sup>A, C, A4, F, H</sup> mit Ketchup <sup>H</sup> und Salat, Tomate, Gurke Quark mit Waldbeerensauce laktosefrei <sup>F</sup>

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