

# Speiseplan

vom **29.07.2024**

bis **04.08.2024**

**KW**

**31**

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)



3

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	Hackbällchen Vegetarisch A, A3, E, A1 mit KohlrabiRahmGemüse <sup>F</sup> und BIO Reis Joghurt Natur mit Himbeersauce <sup>F</sup>	BIO Hörnchen Nudeln <sup>A, A1</sup> mit Vegetarischer Bolognese <sup>A, A3, E</sup> und BIO Reibekäse <sup>F</sup> Blattsalat mit Kräuterdressing <sup>5, K, I</sup> Obst der Saison	Vegetarisches Ragout mit roter Paprika <sup>C</sup> und BIO Basmatireis Karamellpudding <sup>F</sup>	Eieromelette <sup>C, F</sup> mit RahmSpinat aus BIO Spinat <sup>F</sup> und BIO Salzkartoffeln Obst der Saison	Portion gebackene Kartoffelspalten mit Sauerrahm Dip <sup>F</sup> BIO-Gurkentaler ButtermilchMangoDessert <sup>F</sup>
<b>Menü 2</b>	ErbsenMöhrenrahmgemüse mit BIO Erbsen und Karotten <sup>F</sup> und BIO Reis Tomatenstück Joghurt Natur mit Himbeersauce <sup>F</sup>	BIO Hörnchen Nudeln <sup>A, A1</sup> mit Rinderbolognese <sup>H</sup> und BIO Reibekäse <sup>F</sup> Blattsalat mit Kräuterdressing <sup>5, K, I</sup> Obst der Saison	Seelachshappen im Backteig <sup>A, C, N, I, A1</sup> mit Tomatensauce aus BIO Tomaten und BIO Basmatireis Karottensalat in Orangendressing Karamellpudding <sup>F</sup>	Gemüsefrikadelle <sup>A, C, A1</sup> mit dunkler Sauce und BIO Salzkartoffeln Gurkensalat in Dilldressing aus BIO-Gurken <sup>5, K, I</sup> Obst der Saison	Salatteller mit Blattsalat, Gurke, Tomate und Mozzarella <sup>5, F, K, I</sup> mit BalsamicoDressing HonigSenf <sup>5, K, I</sup> und BIO Knusperbrötchen <sup>A, A3, A1</sup> ButtermilchMangoDessert <sup>F</sup>
<b>Wir bieten an bei Glutenintoleranz</b>	ErbsenMöhrenrahmgemüse mit BIO Erbsen und Karotten <sup>F</sup> und BIO Reis Tomatenstück Joghurt Natur mit Himbeersauce <sup>F</sup>	Nudeln glutenfrei mit Karottenbolognese <sup>1, 5, K</sup> und BIO Reibekäse <sup>F</sup> Blattsalat mit Kräuterdressing <sup>5, K, I</sup> Obst der Saison	Vegetarisches Ragout mit roter Paprika <sup>C</sup> und BIO Basmatireis Karamellpudding <sup>F</sup>	Eieromelette <sup>C, F</sup> mit RahmSpinat aus BIO Spinat <sup>F</sup> und BIO Salzkartoffeln Obst der Saison	Salatteller mit Blattsalat, Gurke, Tomate und Mozzarella <sup>5, F, K, I</sup> mit BalsamicoDressing HonigSenf <sup>5, K, I</sup> und Brötchen glutenfrei <sup>E</sup> ButtermilchMangoDessert <sup>F</sup>
<b>Wir bieten an bei Laktoseintoleranz</b>	Hackbällchen Vegetarisch A, A3, E, A1 mit KohlrabiRahmGemüse laktosefrei <sup>F</sup> und BIO Reis Joghurt Natur mit Himbeersauce laktosefrei <sup>F</sup>	BIO Hörnchen Nudeln <sup>A, A1</sup> mit Vegetarischer Bolognese <sup>A, A3, E</sup> und Hartkäse laktosefrei <sup>F</sup> Blattsalat mit Kräuterdressing <sup>5, K, I</sup> Obst der Saison	Vegetarisches Ragout mit roter Paprika <sup>C</sup> und BIO Basmatireis Soja Dessert Karamell <sup>E</sup>	Gemüsefrikadelle <sup>A, C, A1</sup> mit dunkler Sauce und BIO Salzkartoffeln Gurkensalat in Dilldressing aus BIO-Gurken <sup>5, K, I</sup> Obst der Saison	Portion gebackene Kartoffelspalten mit Kräuterquark laktosefrei <sup>F</sup> BIO-Gurkentaler Sojadessert Vanille <sup>E</sup>

Bei der Erstellung der Menülinie 2 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