

Speiseplan

vom **05.08.2024**

bis **11.08.2024**

KW

32

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	Sahnelinsen mit Karotte, Lauch, Sellerie ^{F, H} und Spätzle ^{1, A, C, A1} Joghurt m. Honig ^F	Blumenkohl geschmelzt mit BIO-Blumenkohl ^{1, A, A1} und dunkler Sauce Kartoffelstampf aus BIO Kartoffeln ¹ Obst der Saison	Gratinierter Nudelauflauf ^{A, F, A1} mit Broccoligemüse ¹ Vanillepudding ^F	Bunte Gemüsepfanne mit Zucchini, Paprika, Mais in Tomatensauce aus BIO Tomaten ¹ und BIO Reis Obst der Saison	Spanische KartoffelTortilla aus BIO Kartoffeln ^{C, F} mit Sauerrahm Dip ^F BIO-Gurkentaler Ananaskompott
Menü 2	Vegi-Rahmgeschneitzeltes ^{A, F, H, A1} mit Spätzle ^{1, A, C, A1} Karotten Konfetti Joghurt m. Honig ^F	Vegetarisches Gulasch mit buntem Paprika ^C und BIO Salzkartoffeln Obst der Saison	BIO Fusilli Nudeln ^{A, A1} mit Tomatensauce aus BIO Tomaten und BIO Reibekäse ^F Blattsalat mit Kräuterdressing ^{5, K, I} Vanillepudding ^F	Knusper Seelachsfilet ^{A, N, A1} mit hausgemachten Tomatendip ^{5, K, I} und BIO Reis Paprikastück Rot Obst der Saison	BIO-Gurkentaler als Vorsnack Eierpfannekuchen ^{A, C, F, A1} mit Pflaumenkompott
Wir bieten an bei Glutenintoleranz	Sahnelinsen mit Karotte, Lauch, Sellerie ^{F, H} mit Nudeln glutenfrei Joghurt m. Honig ^F	Blumenkohl geschmelzt glutenfrei mit BIO-Blumenkohl ¹ und dunkler Sauce Kartoffelstampf aus BIO Kartoffeln ¹ Obst der Saison	Nudeln Penne Glutenfrei mit Tomatensauce aus BIO Tomaten und BIO Reibekäse ^F Blattsalat mit Kräuterdressing ^{5, K, I} Vanillepudding ^F	Bunte Gemüsepfanne mit Zucchini, Paprika, Mais in Tomatensauce aus BIO Tomaten ¹ und BIO Reis Obst der Saison	Spanische KartoffelTortilla aus BIO Kartoffeln ^{C, F} mit Sauerrahm Dip ^F BIO-Gurkentaler Ananaskompott
Wir bieten an bei Laktoseintoleranz	Rotes Linsengemüse mit Karotte, Lauch, Sellerie ^H und Spätzle ^{1, A, C, A1} Joghurt m. Honig laktosefrei ^F	Blumenkohl geschmelzt mit BIO-Blumenkohl ^{1, A, A1} und dunkler Sauce Kartoffelstampf aus BIO Kartoffeln ¹ Obst der Saison	BIO Fusilli Nudeln ^{A, A1} mit Tomatensauce aus BIO Tomaten und Hartkäse laktosefrei ^F Blattsalat mit Kräuterdressing ^{5, K, I} Sojadesert Vanille ^E	Bunte Gemüsepfanne mit Zucchini, Paprika, Mais in Tomatensauce aus BIO Tomaten ¹ und BIO Reis Obst der Saison	Spanische KartoffelTortilla laktosefrei aus BIO Kartoffeln ^{C, F} mit Kräuterquark laktosefrei ^F BIO-Gurkentaler Ananaskompott

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