

Speiseplan

vom **07.10.2024**

bis **13.10.2024**

KW

41

Eigenbetrieb für kommunale
Aufgaben und Dienstleistungen
(EAD)



Sensfelderweg 33
64293 Darmstadt
www.ead-darmstadt.de

06151 / 13 46 610
EAD.Schulmensen@darmstadt.de



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Käsespätzle ^{A, C, F, A1} mit Röstzwiebeln ^{A, A1} und Eisbergsalat mit Karottenstreifen in BalsamicoDressing HonigSenf ^{5, K,} I Bio Joghurt mit Pflaumenkompott ^F	Vegetarische Bratwurst ^C mit Apfelrotkohl ³ und Kartoffelstampf aus BIO Kartoffeln ¹ Obst der Saison	Maultaschen-Auflauf mit BIO Maultaschen ^{A, C, F, A1} und Gurkensalat in Dilldressing aus BIO-Gurken ^{5, K, I} StracciatellaQuark ^{F, E}	Nuggets Vegetarisch ^{A, A3, F, A1} mit Erbsenrahmgemüse aus BIO Erbsen ^F und BIO Salzkartoffeln Obst der Saison	Tomatencremesuppe aus BIO Tomaten ^F als Vorsuppe hausgemachter Milchreis ^F mit Apfelmus ³
Menü 2	Vegi-Rahmgeschnetztes ^{F, H} mit Spätzle ^{1, A, C, A1} und Eisbergsalat mit Karottenstreifen in BalsamicoDressing HonigSenf ^{5, K,} I Bio Joghurt mit Pflaumenkompott ^F	Knusper Seelachsfilet ^{A, N, A1} mit Kräutersauce ^F und Kartoffelstampf aus BIO Kartoffeln ¹ Rote-Beetesalat mit Apfel-Dressing ^{5, K} Obst der Saison	Minestrone Gemüsesuppe mit Karotte und Sellerie, Muschelnudeln ^{A, C, H, A1} dazu Vollkornbrot ^{A, A2, A1} StracciatellaQuark ^{F, E}	HähnchenNuggets ^{7, A, A1} mit Erbsenrahmgemüse aus BIO Erbsen ^F und BIO Salzkartoffeln Obst der Saison	Gratinierte Grießnocken in Tomatensauce aus BIO Tomaten ^{A, C, F, A1} und Karotten Konfetti ButtermilchMangoDessert ^F
Wir bieten an bei Glutenintoleranz	Vegi-Rahmgeschnetztes ^{F, H} mit Penne Nudeln Glutenfrei und Eisbergsalat mit Karottenstreifen in BalsamicoDressing HonigSenf ^{5, K,} I Bio Joghurt mit Pflaumenkompott ^F	Vegetarische Bratwurst ^C mit Apfelrotkohl ³ und Kartoffelstampf aus BIO Kartoffeln ¹ Obst der Saison	Minestrone Gemüsesuppe mit Karotte und Sellerie, Nudeln glutenfrei ^H dazu Brot glutenfrei ^E StracciatellaQuark ^{F, E}	GemüseKöttbullar ^C mit Erbsenrahmgemüse aus BIO Erbsen ^F und BIO Salzkartoffeln Obst der Saison	Tomatencremesuppe aus BIO Tomaten ^F als Vorsuppe hausgemachter Milchreis ^F mit Apfelmus ³
Wir bieten an bei Laktoseintoleranz	Vegi-Rahmgeschnetztes laktosefrei ^{F, H} mit Spätzle ^{1, A, C, A1} und Eisbergsalat mit Karottenstreifen in BalsamicoDressing HonigSenf ^{5, K,} I Joghurt mit Pflaumenkomp laktosefrei ^F	Vegetarische Bratwurst ^C mit Apfelrotkohl ³ und Kartoffelstampf aus BIO Kartoffeln ¹ Obst der Saison	Minestrone Gemüsesuppe mit Karotte und Sellerie, Muschelnudeln ^{A, C, H, A1} dazu Vollkornbrot ^{A, A2, A1} StracciatellaQuark laktosefrei ^{F, E}	Nuggets Vegetarisch ^{A, A3, F, A1} mit Erbsenrahmgemüse aus BIO Erbsen laktosefrei ^F und BIO Salzkartoffeln Obst der Saison	Tomatencremesuppe aus BIO Tomaten laktosefrei ^F als Vorsuppe hausgemachter Milchreis laktosefrei ^F mit Apfelmus ³

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