

Speiseplan

vom **14.10.2024**

bis **20.10.2024**

KW

42

Eigenbetrieb für kommunale
Aufgaben und Dienstleistungen
(EAD)



Sensfelderweg 33
64293 Darmstadt
www.ead-darmstadt.de

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



2

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	BIO Tortellini RicottaSpinat <small>A, C, F, A1</small> mit Tomatensauce aus BIO Tomaten Joghurt Natur mit Birnsauce ^F	BIO Salzkartoffeln mit Kräuterquark ^F und Gurkensalat in Dilldressing aus BIO-Gurken ^{5, K, I} Obst der Saison	Chili sin Carne mit Mais und Bohnen ^{1, H} und BIO Knusperbrötchen <small>A, A3, A1</small> Schokoladenpudding ^F	BIO Vollkornnudeln ^{A, A1} mit Tomatensauce aus BIO Tomaten und BIO Reibekäse ^F Karottensalat in Orangendressing Obst der Saison	Gemüsefrikadelle ^{A, C, A1} mit dunkler Sauce KartoffelKürbisstampf aus BIO Kartoffeln ¹ Quark mit Waldbeersauce ^F
Menü 2	Gemüsefrikassee mit BIO Blumenkohl, Erbsen, Karotten ^F und BIO Vollkornreis Joghurt Natur mit Birnsauce ^F	GemüseKöttbullar ^C mit Rahmsauce ^F und BIO Salzkartoffeln Gurkensalat in Dilldressing aus BIO-Gurken ^{5, K, I} Obst der Saison	Chili con Carne Rind mit Mais und Bohnen ^{1, H} und BIO Knusperbrötchen <small>A, A3, A1</small> Schokoladenpudding ^F	BIO Vollkornnudeln ^{A, A1} Ratouilli mit BIO Tomaten Karottensalat in Orangendressing Obst der Saison	Fischburger ^{A, N, F, I, A1} mit hausgemachter Remoulade ^{1, F, I} Hamburger Brötchen ^{A, J, A1} und Salat, Tomate, Gurke Quark mit Waldbeersauce ^F
Wir bieten an bei Glutenintoleranz	Gemüsefrikassee mit BIO Blumenkohl, Erbsen, Karotten ^F und BIO Vollkornreis Joghurt Natur mit Birnsauce ^F	BIO Salzkartoffeln mit Kräuterquark ^F und Gurkensalat in Dilldressing aus BIO-Gurken ^{5, K, I} Obst der Saison	Chili sin Carne mit Mais und Bohnen ^{1, H} und Brötchen glutenfrei ^E Schokoladenpudding ^F	Penne Nudeln Glutenfrei mit Tomatensauce aus BIO Tomaten und BIO Reibekäse ^F Karottensalat in Orangendressing Obst der Saison	Reisbratling glutenfrei ^{C, F, H} mit hausgemachter Remoulade ^{1, F, I} Hamburger Brötchen glutenfrei ^L und Salat, Tomate, Gurke Quark mit Waldbeersauce ^F
Wir bieten an bei Laktoseintoleranz	Gemüsefrikassee mit BIO Blumenkohl, Erbsen, Karotte laktosefrei ^F und BIO Vollkornreis Joghurt Natur mit Birnsauce laktosefrei ^F	BIO Salzkartoffeln mit Kräuterquark laktosefrei ^F und Gurkensalat in Dilldressing aus BIO-Gurken ^{5, K, I} Obst der Saison	Chili sin Carne mit Mais und Bohnen ^{1, H} und BIO Knusperbrötchen <small>A, A3, A1</small> Sojadessert Vanille ^E	BIO Vollkornnudeln ^{A, A1} mit Tomatensauce aus BIO Tomaten und Hartkäse laktosefrei ^F Karottensalat in Orangendressing Obst der Saison	Gemüsefrikadelle ^{A, C, A1} mit dunkler Sauce KartoffelKürbisstampf aus BIO Kartoffeln ¹ Quark mit Waldbeersauce 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