

# Speiseplan

vom **04.11.2024**

bis **10.11.2024**

**KW**

**45**

Eigenbetrieb für kommunale  
Aufgaben und Dienstleistungen  
(EAD)



Sensfelderweg 33  
64293 Darmstadt  
www.ead-darmstadt.de

06151 / 13 46 610  
[EAD.Schulmensen@darmstadt.de](mailto:EAD.Schulmensen@darmstadt.de)



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	Käsespätzle <sup>A, C, F, A1</sup> mit Röstzwiebeln <sup>A, A1</sup> und Eisbergsalat mit Karottenstreifen in BalsamicoDressing HonigSenf <sup>5, K, I</sup> Bio Joghurt mit Pflaumenkompott <sup>F</sup>	Vegetarische Bratwurst <sup>C</sup> mit Apfelrotkohl <sup>3</sup> Kartoffelstampf aus BIO Kartoffeln <sup>1</sup> Obst der Saison	Maultaschen-Auflauf mit BIO Maultaschen <sup>A, C, F, A1</sup> und Gurkensalat in Dilldressing aus BIO-Gurken <sup>5, K, I</sup> StracciatellaQuark <sup>F, E</sup>	Eierknöpfe Gemüsepfanne mit Paprika, Zucchini, Karotte <sup>1, A, C, A1</sup> und Kräutersauce <sup>F</sup> Obst der Saison	Tomatencremesuppe aus BIO Tomaten <sup>F</sup> als Vorsuppe hausgemachter Milchreis <sup>F</sup> mit Apfelmus <sup>3</sup>
<b>Menü 2</b>	Vegi-Rahmgeschnetzeltes <sup>F, H</sup> mit Spätzle <sup>1, A, C, A1</sup> und Eisbergsalat mit Karottenstreifen in BalsamicoDressing HonigSenf <sup>5, K, I</sup> Bio Joghurt mit Pflaumenkompott <sup>F</sup>	Geflügelfrikadellen <sup>A, C, I, A1</sup> mit Apfelrotkohl <sup>3</sup> Kartoffelstampf aus BIO Kartoffeln <sup>1</sup> Obst der Saison	Minestrone Gemüsesuppe mit Karotte und Sellerie, Muschelnudeln <sup>A, C, H, A1</sup> Vollkornbrot <sup>A, A2, A1</sup> StracciatellaQuark <sup>F, E</sup>	Knusper Seelachsfilet <sup>A, N, A1</sup> mit Kräutersauce <sup>F</sup> und Eierknöpfe <sup>1, A, C, A1</sup> Obst der Saison	Gratinierte Grießnocken in Tomatensauce aus BIO Tomaten <sup>A, C, F, A1</sup> und Karotten Konfetti ButtermilchMangoDessert <sup>F</sup>
Wir bieten an bei <b>Glutenintoleranz</b>	Vegi-Rahmgeschnetzeltes <sup>F, H</sup> mit Penne Nudeln Glutenfrei und Eisbergsalat mit Karottenstreifen in BalsamicoDressing HonigSenf <sup>5, K, I</sup> Bio Joghurt mit Pflaumenkompott <sup>F</sup>	Vegetarische Bratwurst <sup>C</sup> mit Apfelrotkohl <sup>3</sup> Kartoffelstampf aus BIO Kartoffeln <sup>1</sup> Obst der Saison	Minestrone Gemüsesuppe mit Karotte und Sellerie, Nudeln glutenfrei <sup>H</sup> Brot glutenfrei <sup>E</sup> StracciatellaQuark <sup>F, E</sup>	NudelGemüsepfanne glutenfrei mit Paprika, Zucchini, Karotte <sup>1</sup> und Kräutersauce <sup>F</sup> Obst der Saison	Tomatencremesuppe aus BIO Tomaten <sup>F</sup> als Vorsuppe hausgemachter Milchreis <sup>F</sup> mit Apfelmus <sup>3</sup>
Wir bieten an bei <b>Laktoseintoleranz</b>	Vegi-Rahmgeschnetzeltes laktosefrei <sup>F, H</sup> mit Spätzle <sup>1, A, C, A1</sup> und Eisbergsalat mit Karottenstreifen in BalsamicoDressing HonigSenf <sup>5, K, I</sup> Joghurt mit Pflaumenkomp laktosefrei <sup>F</sup>	Vegetarische Bratwurst <sup>C</sup> mit Apfelrotkohl <sup>3</sup> Kartoffelstampf aus BIO Kartoffeln <sup>1</sup> Obst der Saison	Minestrone Gemüsesuppe mit Karotte und Sellerie, Muschelnudeln <sup>A, C, H, A1</sup> Vollkornbrot <sup>A, A2, A1</sup> StracciatellaQuark laktosefrei <sup>F, E</sup>	Eierknöpfe Gemüsepfanne mit Paprika, Zucchini, Karotte <sup>1, A, C, A1</sup> und Kräuterquark laktosefrei <sup>F</sup> Obst der Saison	Tomatencremesuppe aus BIO Tomaten laktosefrei <sup>F</sup> als Vorsuppe hausgemachter Milchreis laktosefrei <sup>F</sup> mit Apfelmus <sup>3</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