

Speiseplan

vom **11.11.2024**

bis **17.11.2024**

KW

46

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	Chili sin Carne mit Linsen, Mais und Bohnen ^{1, H} BIO Knusperbrötchen _{A, A3, A1} Erdbeerjoghurt ^F	BIO Salzkartoffeln mit Kräuterquark ^F und Gurkensalat in Dilldressing aus BIO-Gurken ^{5, K, I} Obst der Saison	Hackbällchen Vegetarisch ^{A, A3, E, A1} mit Rahmsauce ^F und BIO Reis Rote-Beetesalat mit Apfel-Dressing ^{5, K} 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 und KartoffelKürbisstampf aus BIO Kartoffeln ¹ Quark mit Waldbeersauce ^F
Menü 2	Chili con Carne Rind mit Mais und Bohnen ^{1, H} BIO Knusperbrötchen _{A, A3, A1} Erdbeerjoghurt ^F	Blumenkohl geschmelzt mit BIO-Blumenkohl ^{1, A, A1} und Kräuterquark ^F BIO Salzkartoffeln Obst der Saison	Süßkartoffeln-Kichererbsen Curry ^{1, H} mit BIO Reis Schokoladenpudding ^F	Ratatouilli mit BIO Tomaten und BIO Vollkornnudeln _{A, A1} Karottensalat in Orangendressing Obst der Saison	Fischburger ^{A, N, F, I, A1} mit hausgemachter Remoulade ^{1, F, I} Salat, Tomate, Gurke Hamburger Brötchen ^{A, J, A1} Quark mit Waldbeersauce ^F
Wir bieten an bei Glutenintoleranz	Chili sin Carne mit Linsen, Mais und Bohnen ^{1, H} Erdbeerjoghurt ^F Brötchen glutenfrei ^E	BIO Salzkartoffeln mit Kräuterquark ^F und Gurkensalat in Dilldressing aus BIO-Gurken ^{5, K, I} Obst der Saison	Süßkartoffeln-Kichererbsen Curry ^{1, H} mit BIO Reis 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} Salat, Tomate, Gurke Hamburger Brötchen glutenfrei ^L Quark mit Waldbeersauce ^F
Wir bieten an bei Laktoseintoleranz	Chili sin Carne mit Linsen, Mais und Bohnen ^{1, H} BIO Knusperbrötchen _{A, A3, A1} Erdbeerjoghurt laktosefrei ^F	BIO Salzkartoffeln mit Kräuterquark laktosefrei ^F und Gurkensalat in Dilldressing aus BIO-Gurken ^{5, K, I} Obst der Saison	Süßkartoffeln-Kichererbsen Curry ^{1, H} mit BIO Reis Dessert Soja Schoko ^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 und 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