

Speiseplan

vom **18.11.2024**

bis **24.11.2024**

KW

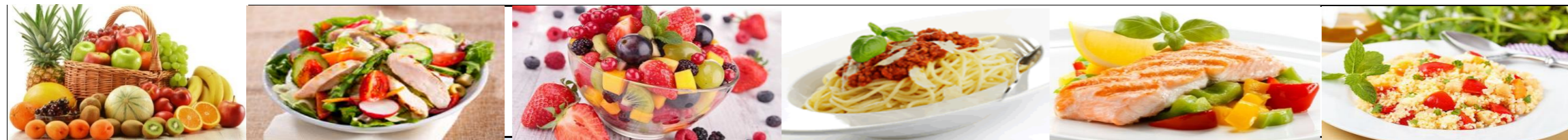
47

Eigenbetrieb für kommunale
Aufgaben und Dienstleistungen
(EAD)



Sensfelderweg 33
64293 Darmstadt
www.ead-darmstadt.de

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



3

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	BIO Tortellini RicottaSpinat <small>A, C, F, A1</small> mit Tomatensauce aus BIO Tomaten und Joghurt Natur mit Mandarinsauce ^F	gebratener BIO Reis mit Erbsen, Karotte, Curry und Ei ^C Obst der Saison	Kartoffelgratin aus Bio Kartoffeln ^F und Karottensalat in Orangendressing Karamellpudding ^F	BIO Hörnchen Nudeln ^{A, A1} mit Karotten-Linsenbolognese <small>1, 5, K</small> und BIO Reibekäse ^F Gurkensalat in Dilldressing aus BIO-Gurken ^{5, K, I} Obst der Saison	gebackene Kartoffelspalten mit Sauerrahm Dip ^F und Eisbergsalat in Kräuterdressing ^{5, K, I} Kirschquark ^F
Menü 2	Eierknöpfe Gemüsepfanne mit Paprika, Zucchini, Karotte <small>1, A, C, A1</small> und Käsesauce ^F Joghurt Natur mit Mandarinsauce ^F	Falafelbällchen ^{A, A1} mit Sauerrahm Dip ^F und Paprika-Tomatenreis mit BIO Vollkornreis Obst der Saison	Fischfrikadelle ^{C, N, F} mit Kräutersauce ^F und BIO Basmatireis Karottensalat in Orangendressing Karamellpudding ^F	BIO Hörnchen Nudeln ^{A, A1} mit Rinderbolognese ^H und BIO Reibekäse ^F Gurkensalat in Dilldressing aus BIO-Gurken ^{5, K, I} Obst der Saison	Karottencremesuppe ^{F, H} als Vorsuppe hausgemachter Grießbrei aus BIO Vollkornrieß ^{A, F, A1} mit ZimtZucker
Wir bieten an bei Glutenintoleranz	NudelGemüsepfanne glutenfrei mit Paprika, Zucchini, Karotte ¹ und Käsesauce ^F Joghurt Natur mit Mandarinsauce ^F	gebratener BIO Reis mit Erbsen, Karotte, Curry und Ei ^C Obst der Saison	Kartoffelgratin aus Bio Kartoffeln ^F mit Karottensalat in Orangendressing Karamellpudding ^F	Nudeln glutenfrei mit Karotten-Linsenbolognese <small>1, 5, K</small> und BIO Reibekäse ^F Gurkensalat in Dilldressing aus BIO-Gurken ^{5, K, I} Obst der Saison	gebackene Kartoffelspalten mit Sauerrahm Dip ^F und Eisbergsalat Kräuterdressing ^{5, K, I} in Kirschquark ^F
Wir bieten an bei Laktoseintoleranz	Eierknöpfe Gemüsepfanne mit Paprika, Zucchini, Karotte <small>1, A, C, A1</small> Tomatensauce aus BIO Tomaten und Joghurt Natur mit Mandarinsauce laktosefrei ^F	gebratener BIO Reis mit Erbsen, Karotte, Curry und Ei ^C Obst der Saison	Kartoffelgratin laktosefrei aus Bio Kartoffeln ^F mit Karottensalat in Orangendressing Soja Dessert Karamell ^E	BIO Hörnchen Nudeln ^{A, A1} mit Karotten-Linsenbolognese <small>1, 5, K</small> mit Hartkäse laktosefrei ^F Gurkensalat in Dilldressing aus BIO-Gurken ^{5, K, I} Obst der Saison	gebackene Kartoffelspalten mit Kräuterquark laktosefrei ^F und Eisbergsalat in Kräuterdressing ^{5, K, I} Kirschquark ^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