

Speiseplan

vom **25.11.2024**

bis **01.12.2024**

KW

48

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	Vegi-Rahmgeschnetzeltes mit Sellerie, Karotte, Porree ^{F, H} und BIO Vollkornreis Joghurt m. Honig ^F	hausgemachter Gemüseintopf mit Sellerie, Karotte, Lauch ^H und BIO Knusperbrötchen ^{A, A3, A1} Obst der Saison	Gratinierter Nudelaufauf ^{A, F, A1} Gurkensalat in Dilldressing aus BIO-Gurken ^{5, K, I} Vanillepudding ^F	Eieromelette ^{C, F} mit Rahmspinat aus BIO Spinat ^F und BIO Salzkartoffeln Obst der Saison	Asiatische Nudelpfanne mit Paprika, Sprossen, Chinakohl und Karotte ^{1, 2, 4, A, C, E, A1} Apfel Zimt Quark ^{3, F}
Menü 2	Hühnerfrikassee ^F mit gedünsteter Mais ¹ und BIO Vollkornreis Joghurt m. Honig ^F	KartoffelGemüseGulasch aus BIO Kartoffeln, Karotten und Paprika ^{1, H} Obst der Saison	BIO Fusilli Nudeln ^{A, A1} mit Tomatensauce aus BIO Tomaten und BIO Reibekäse ^F Gurkensalat in Dilldressing aus BIO-Gurken ^{5, K, I} Vanillepudding ^F	Seelachshappen im Backteig ^{A, C, N, I, A1} mit Spinatsahnesauce ^F und BIO Salzkartoffeln Obst der Saison	OrangenKürbiscremesuppe ^{F, H} als Vorsuppe Dampfnudel ^{A, C, F, A1} mit Vanillesauce ^F
Wir bieten an bei Glutenintoleranz	Vegi-Rahmgeschnetzeltes mit Sellerie, Karotte, Porree ^{F, H} und BIO Vollkornreis Joghurt m. Honig ^F	hausgemachter Gemüseintopf mit Sellerie, Karotte, Lauch ^H und Brötchen glutenfrei ^E Obst der Saison	Nudeln Penne Glutenfrei mit Tomatensauce aus BIO Tomaten und BIO Reibekäse ^F Gurkensalat in Dilldressing aus BIO-Gurken ^{5, K, I} Vanillepudding ^F	Eieromelette ^{C, F} mit Rahmspinat aus BIO Spinat ^F und BIO Salzkartoffeln Obst der Saison	Asiatische Nudelpfanne glutenfrei mit Paprika, Sprossen, Chinakohl und Karotte ^{1, 2, 4, A, E, A1} Apfel Zimt Quark ^{3, F}
Wir bieten an bei Laktoseintoleranz	Vegi-Rahmgeschnetzeltes mit Sellerie, Karotte, Porree laktosefrei ^{F, H} und BIO Vollkornreis Joghurt m. Honig laktosefrei ^F	hausgemachter Gemüseintopf mit Sellerie, Karotte, Lauch ^H und BIO Knusperbrötchen ^{A, A3, A1} Obst der Saison	BIO Fusilli Nudeln ^{A, A1} mit Tomatensauce aus BIO Tomaten und Hartkäse laktosefrei ^F Gurkensalat in Dilldressing aus BIO-Gurken ^{5, K, I} Sojadessert Vanille ^E	Gekochte Eier ^C mit Kräuterquark laktosefrei ^F und BIO Salzkartoffeln Obst der Saison	Asiatische Nudelpfanne mit Paprika, Sprossen, Chinakohl und Karotte ^{1, 2, 4, A, C, E, A1} Apfel Zimt Quark laktosefrei ^{3, 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