

# Speiseplan

vom **02.12.2024**

bis **08.12.2024**

**KW**

**49**

Eigenbetrieb für kommunale  
Aufgaben und Dienstleistungen  
(EAD)



Sensfelderweg 33  
64293 Darmstadt  
www.ead-darmstadt.de

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



1

|  | Montag  | Dienstag   | Mittwoch   | Donnerstag   | Freitag   |
|--|---|--|--|--|---|
| <b>Menü 1</b>                                  | Käsespätzle <sup>A, C, F, A1</sup><br>mit Röstzwiebeln <sup>A, A1</sup><br>und Eisbergsalat<br>mit BalsamicoDressing<br>HonigSenf <sup>5, K, I</sup><br>BIO Joghurt Natur mit<br>Himbeersauce <sup>F</sup>  | Vegetarische Bratwurst <sup>C</sup><br>mit Apfelrotkohl <sup>3</sup><br>und Kartoffelstampf<br>aus BIO Kartoffeln <sup>1</sup><br>Obst der Saison        | Maultaschen-Auflauf<br>mit BIO Maultaschen <sup>A, C, F, A1</sup><br>und Gurkensalat in Dilldressing<br>aus BIO-Gurken <sup>5, K, I</sup><br>Schokoladenpudding <sup>F</sup> | Gemüsefrikassee<br>mit BIO Blumenkohl,<br>Erbsen, Karotten <sup>F</sup><br>und BIO Vollkornreis<br>Obst der Saison   | Tomatencremesuppe<br>aus BIO Tomaten <sup>F</sup><br>als Vorsuppe<br>hausgemachter Milchreis <sup>F</sup><br>mit ZimtZucker<br>Apfelmus <sup>3</sup>                            |
| <b>Menü 2</b>                                  | Vegi-Rahmgeschnetzeltes mit<br>Sellerie, Karotte, Porree <sup>F, H, E</sup><br>und Spätzle <sup>1, A, C, A1</sup><br>Eisbergsalat<br>mit BalsamicoDressing<br>HonigSenf <sup>5, K, I</sup><br>BIO Joghurt Natur mit<br>Himbeersauce <sup>F</sup>                        | Geflügelfrikadellen <sup>A, C, I, A1</sup><br>mit Apfelrotkohl <sup>3</sup><br>und Kartoffelstampf<br>aus BIO Kartoffeln <sup>1</sup><br>Obst der Saison | Minestrone mit Karotte, Sellerie<br>und<br>Muschelnudeln <sup>A, C, H, A1</sup><br>Vollkornbrot <sup>A, A2, A1</sup><br>Schokoladenpudding <sup>F</sup>                      | Knusper Seelachsfilet <sup>A, N, A1</sup><br>mit ErbsenMöhrenrahmgemüse<br>aus BIO Erbsen und Karotten <sup>F</sup><br>und BIO Vollkornreis<br>Obst der Saison | Gratinierte Grießnocken<br>in Tomatensauce<br>aus BIO Tomaten <sup>A, C, F, A1</sup><br>und BIO-Gurkentaler<br>Apfelmus <sup>3</sup>  |
| <b>Wir bieten an bei<br/>Glutenintoleranz</b>  | Vegi-Rahmgeschnetzeltes mit<br>Sellerie, Karotte, Porree <sup>F, H, E</sup><br>und Penne Nudeln Glutenfrei<br>Eisbergsalat<br>mit BalsamicoDressing<br>HonigSenf <sup>5, K, I</sup><br>BIO Joghurt Natur mit<br>Himbeersauce <sup>F</sup>                               | Vegetarische Bratwurst <sup>C</sup><br>mit Apfelrotkohl <sup>3</sup><br>und Kartoffelstampf<br>aus BIO Kartoffeln <sup>1</sup><br>Obst der Saison        | Minestrone mit Karotte, Sellerie<br>und<br>Nudeln glutenfrei <sup>H</sup><br>Brot glutenfrei <sup>E</sup><br>Schokoladenpudding <sup>F</sup>                                 | Gemüsefrikassee<br>mit BIO Blumenkohl,<br>Erbsen, Karotten <sup>F</sup><br>und BIO Vollkornreis<br>Obst der Saison   | Tomatencremesuppe<br>aus BIO Tomaten <sup>F</sup><br>als Vorsuppe<br>hausgemachter Milchreis <sup>F</sup><br>mit ZimtZucker<br>Apfelmus <sup>3</sup>                            |
| <b>Wir bieten an bei<br/>Laktoseintoleranz</b> | Vegi-Rahmgeschnetzeltes mit<br>Sellerie, Karotte, Porree<br>laktosefrei <sup>F, H, E</sup><br>und Spätzle <sup>1, A, C, A1</sup><br>Eisbergsalat<br>mit BalsamicoDressing<br>HonigSenf <sup>5, K, I</sup><br>Joghurt Natur mit Himbeersauce<br>laktosefrei <sup>F</sup> | Vegetarische Bratwurst <sup>C</sup><br>mit Apfelrotkohl <sup>3</sup><br>und Kartoffelstampf<br>aus BIO Kartoffeln <sup>1</sup><br>Obst der Saison        | Minestrone mit Karotte, Sellerie<br>und<br>Muschelnudeln <sup>A, C, H, A1</sup><br>Vollkornbrot <sup>A, A2, A1</sup><br>Dessert Soja Schoko <sup>E</sup>                     | Gemüsefrikassee<br>mit BIO Blumenkohl,<br>Erbsen, Karotte laktosefrei <sup>F</sup><br>und BIO Vollkornreis<br>Obst der Saison                                  | Tomatencremesuppe<br>aus BIO Tomaten laktosefrei <sup>F</sup><br>als Vorsuppe<br>hausgemachter Milchreis<br>laktosefrei <sup>F</sup><br>mit ZimtZucker<br>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