

# Speiseplan

vom **20.01.2025**

bis **26.01.2025**

**KW**

**4**

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
<b>Menü 1</b>	BIO Tortellini RicottaSpinat A, C, F, A1 mit Tomatensauce aus BIO Tomaten Joghurt Natur mit Mandarinensauce <sup>F</sup>	Vegi-Rahmgeschnetzeltes mit Sellerie, Karotte, Porree F, H, E und BIO Vollkornreis Obst der Saison	Kartoffelgratin aus Bio Kartoffeln <sup>F</sup> und Karottensalat in Orangendressing Karamellpudding <sup>F</sup>	Karotten-Linsenbolognese 1, 5, K mit BIO Hörnchen Nudeln <sup>A, A1</sup> und BIO Reibekäse <sup>F</sup> Gurkensalat in Dilldressing aus BIO-Gurken <sup>5, K, I</sup> Obst der Saison	gebackene Kartoffelspalten mit Sauerrahm Dip <sup>F</sup> und Eisbergsalat mit Kräuterdressing <sup>5, K, I</sup> Kirschquark <sup>F</sup>
<b>Menü 2</b>	Eierknöpfe Gemüsepfanne mit Paprika, Zucchini, Karotte <sup>1, A, C,</sup> A1 und Tomatensauce aus BIO Tomaten Joghurt Natur mit Mandarinensauce <sup>F</sup>	Falafelbällchen <sup>A, A1</sup> mit Sauerrahm Dip <sup>F</sup> und Paprika-Tomatenreis mit BIO Vollkornreis Obst der Saison	Fischfrikadelle <sup>C, N, F</sup> mit Kräutersauce <sup>F</sup> und BIO Salzkartoffeln Karottensalat in Orangendressing Karamellpudding <sup>F</sup>	Rinderbolognese <sup>H</sup> mit BIO Hörnchen Nudeln <sup>A, A1</sup> und BIO Reibekäse <sup>F</sup> Gurkensalat in Dilldressing aus BIO-Gurken <sup>5, K, I</sup> Obst der Saison	Karottencremesuppe <sup>F, H</sup> als Vorsuppe hausgemachter Grießbrei aus BIO Vollkornrieß <sup>A, F, A1</sup> mit ZimtZucker
Wir bieten an bei <b>Glutenintoleranz</b>	NudelGemüsepfanne glutenfrei mit Paprika, Zucchini, Karotte <sup>1</sup> und Tomatensauce aus BIO Tomaten Joghurt Natur mit Mandarinensauce <sup>F</sup>	Vegi-Rahmgeschnetzeltes mit Sellerie, Karotte, Porree F, H, E und BIO Vollkornreis Obst der Saison	Kartoffelgratin aus Bio Kartoffeln <sup>F</sup> und Karottensalat in Orangendressing Karamellpudding <sup>F</sup>	Karotten-Linsenbolognese 1, 5, K mit Nudeln glutenfrei und BIO Reibekäse <sup>F</sup> Gurkensalat in Dilldressing aus BIO-Gurken <sup>5, K, I</sup> Obst der Saison	gebackene Kartoffelspalten mit Sauerrahm Dip <sup>F</sup> und Eisbergsalat mit Kräuterdressing <sup>5, K, I</sup> Kirschquark <sup>F</sup>
Wir bieten an bei <b>Laktoseintoleranz</b>	Eierknöpfe Gemüsepfanne mit Paprika, Zucchini, Karotte <sup>1, A, C,</sup> A1 mit Tomatensauce aus BIO Tomaten Joghurt Natur mit Mandarinensauce laktosefrei <sup>F</sup>	Vegi-Rahmgeschnetzeltes mit Sellerie, Karotte, Porree laktosefrei <sup>F, H, E</sup> und BIO Vollkornreis Obst der Saison	Kartoffelgratin laktosefrei aus Bio Kartoffeln <sup>F</sup> und Karottensalat in Orangendressing Soja Dessert Karamell <sup>E</sup>	Karotten-Linsenbolognese 1, 5, K mit BIO Hörnchen Nudeln <sup>A, A1</sup> und Hartkäse laktosefrei <sup>F</sup> Gurkensalat in Dilldressing aus BIO-Gurken <sup>5, K, I</sup> Obst der Saison	gebackene Kartoffelspalten mit Kräuterquark laktosefrei <sup>F</sup> und Eisbergsalat mit Kräuterdressing <sup>5, K, I</sup> Kirschquark laktosefrei <sup>F</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