

Speiseplan

vom **03.02.2025**

bis **09.02.2025**

KW

6

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	Käsespätzle ^{A, C, F, A1} mit Röstzwiebeln ^{A, A1} und Eisbergsalat mit BalsamicoDressing HonigSenf ^{5, K, I} BIO Joghurt Natur mit Himbeersauce ^F	Vegetarische Bratwurst ^C mit Apfelrotkohl ³ und Kartoffelstampf aus BIO Kartoffeln ¹ Obst der Saison	Maultaschen-Auflauf mit BIO Maultaschen ^{A, C, F, A1} Gurkensalat in Dilldressing aus BIO-Gurken ^{5, K, I} Schokoladenpudding ^F	Gemüsefrikassee mit BIO Blumenkohl, Erbsen und Karotten ^F BIO Vollkornreis Obst der Saison	Tomatencremesuppe aus BIO Tomaten ^F als Vorsuppe hausgemachter Milchreis ^F mit ZimtZucker Apfelmus ³
Menü 2	Vegi-Rahmgeschnetzeltes mit Sellerie, Karotte, Porree ^{A, F, H, A1} und BIO Vollkornreis Eisbergsalat mit BalsamicoDressing HonigSenf ^{5, K, I} BIO Joghurt Natur mit Himbeersauce ^F	Geflügelfrikadellen ^{A, C, I, A1} mit Apfelrotkohl ³ und Kartoffelstampf aus BIO Kartoffeln ¹ Obst der Saison	Minestrone mit Karotte, Sellerie, und Muschelnudeln ^{A, C, H, A1} Vollkornbrot ^{A, A2, A1} Schokoladenpudding ^F	Knusper Seelachsfilet ^{A, N, A1} mit Erbsen-Karottenrahmsauce aus BIO Erbsen und Karotten ^F BIO Vollkornreis Obst der Saison	Gratinierter Grießnocken in Tomatensauce aus BIO Tomaten ^{A, C, F, A1} mit BIO-Gurkentaler Apfelmus ³
Wir bieten an bei Glutenintoleranz	Vegi-Rahmgeschnetzeltes mit Sellerie, Karotte, Porree ^{A, F, H, A1} und BIO Vollkornreis Eisbergsalat mit BalsamicoDressing HonigSenf ^{5, K, I} BIO Joghurt Natur mit Himbeersauce ^F	Vegetarische Bratwurst ^C mit Apfelrotkohl ³ und Kartoffelstampf aus BIO Kartoffeln ¹ Obst der Saison	Minestrone mit Karotte, Sellerie und Nudeln glutenfrei ^H Brot glutenfrei ^E Schokoladenpudding ^F	Gemüsefrikassee mit BIO Blumenkohl, Erbsen und Karotten ^F BIO Vollkornreis Obst der Saison	Tomatencremesuppe aus BIO Tomaten ^F als Vorsuppe hausgemachter Milchreis ^F mit ZimtZucker Apfelmus ³
Wir bieten an bei Laktoseintoleranz	Vegi-Rahmgeschnetzeltes mit Sellerie, Karotte, Porree laktosefrei ^{A, F, H, A1} und BIO Vollkornreis Eisbergsalat mit BalsamicoDressing HonigSenf ^{5, K, I} Joghurt Natur mit Himbeersauce laktosefrei ^F	Vegetarische Bratwurst ^C mit Apfelrotkohl ³ und Kartoffelstampf aus BIO Kartoffeln ¹ Obst der Saison	Minestrone mit Karotte, Sellerie, und Muschelnudeln ^{A, C, H, A1} Vollkornbrot ^{A, A2, A1} Dessert Soja Schoko ^E	Gemüsefrikassee mit BIO Blumenkohl, Erbsen und Karotte laktosefrei ^F BIO Vollkornreis Obst der Saison	Tomatencremesuppe aus BIO Tomaten laktosefrei ^F als Vorsuppe hausgemachter Milchreis laktosefrei ^F mit ZimtZucker Apfelmus ³

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