

Speiseplan

vom **17.02.2025**

bis **23.02.2025**

KW

8

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 Ricotta Spinat A, C, F, A1 mit Tomatensauce aus BIO Tomaten Joghurt Natur mit Mandarinsauce ^F	Hausgemachter Linseneintopf ^H mit BIO Knusperbrötchen A, A3, A1 Obst der Saison	Kartoffelgratin aus Bio Kartoffeln ^F mit Karottensalat in Orangendressing Karamellpudding ^F	Karotten-Linsenbolognese 1, 5, K mit BIO Hörnchen Nudeln ^{A, A1} und BIO Reibekäse ^F Gurkensalat in Dilldressing aus BIO-Gurken ^{5, K, I} Obst der Saison	gebackene Kartoffelspalten mit Sauerrahm Dip ^F und Eisbergsalat mit Kräuterdressing ^{5, K, I} Kirschquark ^F
Menü 2	Eierknöpfe Gemüsepfanne mit Paprika, Zucchini und Karotte ^{1, A, C, A1} mit Tomatensauce aus BIO Tomaten Joghurt Natur mit Mandarinsauce ^F	KartoffelGemüseGulasch aus BIO Kartoffeln mit Karotten und Paprika ^{1, H} Obst der Saison	Fischfrikadelle ^{A, N, F, I, A1} mit Kräutersauce ^F und BIO Salzkartoffeln Karottensalat in Orangendressing Karamellpudding ^F	Rinderbolognese ^H mit BIO Hörnchen Nudeln ^{A, A1} 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 und Karotte ¹ mit Tomatensauce aus BIO Tomaten Joghurt Natur mit Mandarinsauce ^F	Hausgemachter Linseneintopf ^H mit Brötchen glutenfrei ^E Obst der Saison	Kartoffelgratin aus Bio Kartoffeln ^F mit Karottensalat in Orangendressing Karamellpudding ^F	Karotten-Linsenbolognese 1, 5, K mit Nudeln glutenfrei und BIO Reibekäse ^F Gurkensalat in Dilldressing aus BIO-Gurken ^{5, K, I} Obst der Saison	gebackene Kartoffelspalten mit Sauerrahm Dip ^F und Eisbergsalat mit Kräuterdressing ^{5, K, I} Kirschquark ^F
Wir bieten an bei Laktoseintoleranz	Eierknöpfe Gemüsepfanne mit Paprika, Zucchini und Karotte ^{1, A, C, A1} mit Tomatensauce aus BIO Tomaten Joghurt Natur mit Mandarinsauce laktosefrei ^F	Hausgemachter Linseneintopf ^H mit BIO Knusperbrötchen A, A3, A1 Obst der Saison	Kartoffelgratin laktosefrei aus Bio Kartoffeln ^F mit Karottensalat in Orangendressing Soja Dessert Karamell ^E	Karotten-Linsenbolognese 1, 5, K mit BIO Hörnchen Nudeln ^{A, A1} und Hartkäse laktosefrei ^F Gurkensalat in Dilldressing aus BIO-Gurken ^{5, K, I} Obst der Saison	gebackene Kartoffelspalten mit Kräuterquark laktosefrei ^F und Eisbergsalat mit Kräuterdressing ^{5, K, I} Kirschquark laktosefrei ^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