

Speiseplan

vom **03.03.2025**

bis **09.03.2025**

KW

10

Eigenbetrieb für kommunale
Aufgaben und Dienstleistungen
(EAD)



Sensfelderweg 33
64293 Darmstadt
www.ead-darmstadt.de

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



1

| | Rosenmontag | Fastnacht | Mittwoch | Donnerstag | Freitag |
|---|---|--|--|---|---|
| Menü 1 | Käsespätzle ^{A, C, F, A1} mit Röstzwiebeln ^{A, A1} und Eisbergsalat 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, Karotten ^F und BIO Vollkornreis Obst der Saison | Tomatencremesuppe aus BIO Tomaten ^F als Vorsuppe hausgemachter Milchreis ^F mit ZimtZucker Apfelmus ³ |
| Menü 2 | Vegi-Rahmgeschneitzeltes mit Sellerie, Karotte, Porree ^{F, H, E} und BIO Basmatireis 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 und Sellerie Muschelnudeln ^{A, C, H, A1} Vollkornbrot ^{A, A2, A1} Schokoladenpudding ^F | Knusper Seelachsfilet ^{A, C, N, I, A1} Erbsen-Karottenrahmgemüse aus BIO Erbsen und Karotten ^F mit BIO Vollkornreis Obst der Saison | Gratinierte Grießnocken in Tomatensauce aus BIO Tomaten ^{A, C, F, A1} und BIO-Gurkentaler Apfelmus ³ |
| Wir bieten an bei Glutenintoleranz | Vegi-Rahmgeschneitzeltes mit Sellerie, Karotte, Porree ^{F, H, E} und BIO Basmatireis BIO Joghurt Natur mit Himbeersauce ^F | Vegetarische Bratwurst ^C mit Apfelrotkohl ³ und Kartoffelstampf aus BIO Kartoffeln ¹ Obst der Saison | Minestrone mit Karotte und Sellerie Nudeln glutenfrei ^H Brot glutenfrei ^E Schokoladenpudding ^F | Gemüsefrikassee mit BIO Blumenkohl, Erbsen, Karotten ^F und 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-Rahmgeschneitzeltes mit Sellerie, Karotte, Porree laktosefrei ^{F, H, E} und BIO Basmatireis Joghurt Natur mit Himbeersauce laktosefrei ^F | Vegetarische Bratwurst ^C mit Apfelrotkohl ³ und Kartoffelstampf aus BIO Kartoffeln ¹ Obst der Saison | Minestrone mit Karotte und Sellerie Muschelnudeln ^{A, C, H, A1} Vollkornbrot ^{A, A2, A1} Dessert Soja Schoko ^E | Gemüsefrikassee mit BIO Blumenkohl, Erbsen, Karotte laktosefrei ^F und 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