

# Speiseplan

vom **17.03.2025**

bis **23.03.2025**

**KW**

**12**

Eigenbetrieb für kommunale  
Aufgaben und Dienstleistungen  
(EAD)



Sensfelderweg 33  
64293 Darmstadt  
www.ead-darmstadt.de

06151 / 13 46 610  
[EAD.Schulmensen@darmstadt.de](mailto:EAD.Schulmensen@darmstadt.de)



3

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	BIO Tortellini RicottaSpinat <small>A, C, F, A1</small> mit Tomatensauce aus BIO Tomaten Joghurt Natur mit Mandarinensauce <sup>F</sup>	gebratener BIO Reis mit Erbsen, Karotte, Curry und Ei <sup>C</sup> Joghurdip <sup>F</sup> Obst der Saison	Kartoffelgratin aus Bio Kartoffeln <sup>F</sup> mit Karottensalat in Orangendressing Karamellpudding <sup>F</sup>	BIO Vollkornnudeln <sup>A, A1</sup> mit Tomatensauce aus BIO Tomaten und BIO Reibekäse <sup>F</sup> Obst der Saison	gebackene Kartoffelspalten mit Sauerrahm Dip <sup>F</sup> und Eisbergsalat in Kräuterdressing <sup>5, K, I</sup> Kirschquark <sup>F</sup>
<b>Menü 2</b>	Eierknöpfle Gemüsepfanne mit Paprika, Zucchini, Karotte <sup>1, A, C, A1</sup> und Tomatensauce aus BIO Tomaten Joghurt Natur mit Mandarinensauce <sup>F</sup>	Hähnchen Rahmgeschnetzeltes <small>F, H</small> mit gedünstete Erbsen aus BIO-Erbsen <sup>1</sup> und BIO Reis Obst der Saison	Fischfrikadelle <sup>A, N, F, I, A1</sup> mit Kräutersauce <sup>F</sup> und BIO Salzkartoffeln Karottensalat in Orangendressing Karamellpudding <sup>F</sup>	Ratatouilli mit BIO Tomaten und BIO Vollkornnudeln <small>A, A1</small> Obst der Saison	Hackbällchen Vegetarisch <small>A, N, A3, E, M, A1</small> mit Rahmsauce <sup>F</sup> und BIO Reis Eisbergsalat in Kräuterdressing <sup>5, K, I</sup> Kirschquark <sup>F</sup>
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>	gebratener BIO Reis mit Erbsen, Karotte, Curry und Ei <sup>C</sup> Joghurdip <sup>F</sup> Obst der Saison	Kartoffelgratin aus Bio Kartoffeln <sup>F</sup> mit Karottensalat in Orangendressing Karamellpudding <sup>F</sup>	Penne Nudeln Glutenfrei mit Tomatensauce aus BIO Tomaten und BIO Reibekäse <sup>F</sup> Obst der Saison	gebackene Kartoffelspalten mit Sauerrahm Dip <sup>F</sup> und Eisbergsalat in Kräuterdressing <sup>5, K, I</sup> Kirschquark <sup>F</sup>
Wir bieten an bei <b>Laktoseintoleranz</b>	Eierknöpfle Gemüsepfanne mit Paprika, Zucchini, Karotte <sup>1, A, C, A1</sup> und Tomatensauce aus BIO Tomaten Joghurt Natur mit Mandarinensauce laktosefrei <sup>F</sup>	gebratener BIO Reis mit Erbsen, Karotte, Curry und Ei <sup>C</sup> Joghurdip Laktosefrei <sup>F</sup> Obst der Saison	Kartoffelgratin laktosefrei aus Bio Kartoffeln <sup>F</sup> mit Karottensalat in Orangendressing Soja Dessert Karamell <sup>E</sup>	BIO Vollkornnudeln <sup>A, A1</sup> mit Tomatensauce aus BIO Tomaten und Hartkäse laktosefrei <sup>F</sup> Obst der Saison	gebackene Kartoffelspalten mit Kräuterquark laktosefrei <sup>F</sup> und Eisbergsalat in 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