

# Speiseplan

vom **31.03.2025**

bis **06.04.2025**

**KW**

**14**

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)



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	Käsespätzle <sup>A, C, F, A1</sup> mit Röstzwiebeln <sup>A, A1</sup> und Eisbergsalat BalsamicoDressing HonigSenf <sup>5</sup> <sub>K, I</sub> BIO Joghurt Natur mit Himbeersauce <sup>F</sup>	Vegetarische Bratwurst <sup>C</sup> mit dunkler Sauce und BIO Salzkartoffeln Tomatenstück Obst der Saison	Maultaschen-Auflauf mit BIO Maultaschen <sup>A, C, F, A1</sup> Gurkensalat in Dilldressing aus BIO-Gurken <sup>5, K, I</sup> Schokoladenpudding <sup>F</sup>	Nuggets Vegetarisch <sup>A, A3, F, A1</sup> hausgemachter Tomatendip <sub>5, K, I</sub> mit gedünstete Erbsen mit BIO-Erbsen <sup>1</sup> und Kartoffelstampf aus BIO Kartoffeln <sup>1</sup> Obst der Saison	Tomatencremesuppe aus BIO Tomaten <sup>F</sup> als Vorsuppe hausgemachter Milchreis <sup>F</sup> mit ZimtZucker Apfelmus <sup>3</sup>
<b>Menü 2</b>	Vegi-Rahmgeschnetzeltes mit Sellerie, Karotte, Porree <sup>A, F, H, A1</sup> und BIO Vollkornreis Eisbergsalat BalsamicoDressing HonigSenf <sup>5</sup> <sub>K, I</sub> BIO Joghurt Natur mit Himbeersauce <sup>F</sup>	Geflügelfrikadellen <sup>A, C, I, A1</sup> mit dunkler Sauce und BIO Salzkartoffeln Tomatenstück Obst der Saison	Minestrone mit Karotte, Sellerie und Muschelnudeln <sup>A, C, H, A1</sup> Vollkornbrot <sup>A, A2, A1</sup> Schokoladenpudding <sup>F</sup>	Fischstäbchen <sup>A, N, A1</sup> hausgemachter Tomatendip <sub>5, K, I</sub> mit gedünstete Erbsen mit BIO-Erbsen <sup>1</sup> und Kartoffelstampf aus BIO Kartoffeln <sup>1</sup> Obst der Saison	Gratinierte Grießnocken in Tomatensauce aus BIO Tomaten <sup>A, C, F, A1</sup> mit BIO-Gurkentaler Apfelmus <sup>3</sup>
Wir bieten an bei <b>Glutenintoleranz</b>	Vegi-Rahmgeschnetzeltes mit Sellerie, Karotte, Porree <sup>A, F, H, A1</sup> und BIO Vollkornreis Eisbergsalat BalsamicoDressing HonigSenf <sup>5</sup> <sub>K, I</sub> BIO Joghurt Natur mit Himbeersauce <sup>F</sup>	Vegetarische Bratwurst <sup>C</sup> mit dunkler Sauce und BIO Salzkartoffeln Tomatenstück Obst der Saison	Minestrone mit Karotte, Sellerie und Nudeln glutenfrei <sup>H</sup> Brot glutenfrei <sup>E</sup> Schokoladenpudding <sup>F</sup>	GemüseKöttbullar <sup>C</sup> hausgemachter Tomatendip <sub>5, K, I</sub> mit gedünstete Erbsen mit BIO-Erbsen <sup>1</sup> und Kartoffelstampf aus BIO Kartoffeln <sup>1</sup> Obst der Saison	Tomatencremesuppe aus BIO Tomaten <sup>F</sup> als Vorsuppe hausgemachter Milchreis <sup>F</sup> mit ZimtZucker Apfelmus <sup>3</sup>
Wir bieten an bei <b>Laktoseintoleranz</b>	Vegi-Rahmgeschnetzeltes mit Sellerie, Karotte, Porree laktosefrei <sup>A, F, H, A1</sup> und BIO Vollkornreis Eisbergsalat BalsamicoDressing HonigSenf <sup>5</sup> <sub>K, I</sub> Joghurt Natur mit Himbeersauce laktosefrei <sup>F</sup>	Vegetarische Bratwurst <sup>C</sup> mit dunkler Sauce und BIO Salzkartoffeln Tomatenstück Obst der Saison	Minestrone mit Karotte, Sellerie und Muschelnudeln <sup>A, C, H, A1</sup> Vollkornbrot <sup>A, A2, A1</sup> Dessert Soja Schoko <sup>E</sup>	GemüseKöttbullar <sup>C</sup> hausgemachter Tomatendip <sub>5, K, I</sub> mit gedünstete Erbsen mit BIO-Erbsen <sup>1</sup> und Kartoffelstampf aus BIO Kartoffeln <sup>1</sup> Obst der Saison	Tomatencremesuppe aus BIO Tomaten laktosefrei <sup>F</sup> als Vorsuppe hausgemachter Milchreis laktosefrei <sup>F</sup> mit ZimtZucker Apfelmus <sup>3</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