

Speiseplan

vom **07.04.2025**

bis **13.04.2025**

KW

15

Eigenbetrieb für kommunale
Aufgaben und Dienstleistungen
(EAD)



Sensfelderweg 33
64293 Darmstadt
www.ead-darmstadt.de

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



2

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 2	Dönerteller Vegi mit Kraut, Gurke und Tzaziki ^{A, F, A1} BIO Reis Erdbeerjoghurt ^F	gebackene Kartoffelspalten mit Sauerrahm Dip ^F und Eisbergsalat Kräuterdressing ^{5, K, I} Obst der Saison	Karottencremesuppe ^{F, H} als Vorsuppe Eierpfannekuchen ^{A, C, F, A1} mit Waldbeerenkompott Stracciatellacreme ^{F, E}	BIO Fusilli Nudeln ^{A, A1} mit Tomatensauce aus BIO Tomaten und BIO Reibekäse ^F Karottensalat in Orangendressing Obst der Saison	Vegi Burger ^E hausgemachter Tomatendip ^{5, K, I} mit Salat, Tomate, Gurke und Hamburger Brötchen ^{A, J, A1} Quark mit Waldbeerensauce ^F
Wir bieten an bei Glutenintoleranz	Dönerteller Vegi mit Kraut, Gurke und Tzaziki ^{A, F, A1} BIO Reis Erdbeerjoghurt ^F	gebackene Kartoffelspalten mit Sauerrahm Dip ^F und Eisbergsalat Kräuterdressing ^{5, K, I} Obst der Saison	Süßkartoffeln-Kichererbsen Curry mit Kokos ^H und BIO Reis Stracciatellacreme ^{F, E}	Nudeln Penne Glutenfrei mit Tomatensauce aus BIO Tomaten und BIO Reibekäse ^F Karottensalat in Orangendressing Obst der Saison	Linsenbratling ^E mit dunkler Sauce und KartoffelKarottenstampf aus Bio Kartoffeln ¹ Quark mit Waldbeerensauce ^F
Wir bieten an bei Laktoseintoleranz	Dönerteller vegi laktosefrei mit Kraut, Gurke und Tzaziki ^{A, F, A1} BIO Reis Erdbeerjoghurt lakosefrei ^F	gebackene Kartoffelspalten mit Kräuterquark laktosefrei ^F und Eisbergsalat Kräuterdressing ^{5, K, I} Obst der Saison	Süßkartoffeln-Kichererbsen Curry mit Kokos ^H und BIO Reis Dessert Soja Schoko ^E	BIO Fusilli Nudeln ^{A, A1} mit Tomatensauce aus BIO Tomaten und Hartkäse laktosefrei ^F Karottensalat in Orangendressing Obst der Saison	Linsenbratling ^E mit dunkler Sauce und KartoffelKarottenstampf aus Bio Kartoffeln ¹ Quark mit Waldbeerensauce 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