

# Speiseplan

vom **14.04.2025**

bis **20.04.2025**

**KW**

**16**

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 2</b>	BIO Tortellini RicottaSpinat A, C, F, A1 mit Tomatensauce aus BIO Tomaten Joghurt Natur mit Mandarinsauce <sup>F</sup>	Hackbällchen Vegetarisch A, A3, E, A1 mit Rahmsauce <sup>F</sup> und BIO Reis BIO-Gurkentaler Obst der Saison	Karotten-Linsenbolognese 1, 5, K mit BIO Hörnchen Nudeln <sup>A, A1</sup> und BIO Reibekäse <sup>F</sup> Gurkensalat in Dilldressing aus BIO-Gurken <sup>5, K, I</sup> Karamellpudding <sup>F</sup>	Gekochte Bunte Eier <sup>1, C</sup> mit Frankfurter Grüne Sauce <sup>F, I</sup> und BIO Salzkartoffeln Obst der Saison	Karfreitag
Wir bieten an bei <b>Glutenintoleranz</b>	NudelGemüsepfanne glutenfrei mit Paprika, Zucchini, Karotte <sup>1</sup> mit Tomatensauce aus BIO Tomaten Joghurt Natur mit Mandarinsauce <sup>F</sup>	GemüseKöttbullar <sup>C</sup> mit Rahmsauce <sup>F</sup> und BIO Reis BIO-Gurkentaler Obst der Saison	Karotten-Linsenbolognese 1, 5, K mit Penne Nudeln Glutenfrei und BIO Reibekäse <sup>F</sup> Gurkensalat in Dilldressing aus BIO-Gurken <sup>5, K, I</sup> Karamellpudding <sup>F</sup>	Gekochte Bunte Eier <sup>1, C</sup> mit Frankfurter Grüne Sauce <sup>F, I</sup> und BIO Salzkartoffeln Obst der Saison	Karfreitag
Wir bieten an bei <b>Laktoseintoleranz</b>	NudelGemüsepfanne mit Paprika, Zucchini, Karotte 1, A, A1 mit Tomatensauce aus BIO Tomaten Joghurt Natur mit Mandarinsauce laktosefrei <sup>F</sup>	Hackbällchen Vegetarisch A, A3, E, A1 mit Rahmsauce Laktosefrei <sup>F</sup> und BIO Reis BIO-Gurkentaler Obst der Saison	Karotten-Linsenbolognese 1, 5, K mit BIO Hörnchen Nudeln <sup>A, A1</sup> und Hartkäse laktosefrei <sup>F</sup> Gurkensalat in Dilldressing aus BIO-Gurken <sup>5, K, I</sup> Sojadessert Vanille <sup>E</sup>	Gekochte Bunte Eier <sup>1, C</sup> mit Kräuterquark laktosefrei <sup>F</sup> und BIO Salzkartoffeln Obst der Saison	Karfreitag

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/Sulfid 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