

# Speiseplan

vom **21.04.2025**

bis **27.04.2025**

**KW**

**17**

Eigenbetrieb für kommunale  
Aufgaben und Dienstleistungen  
(EAD)



Sensfelderweg 33  
64293 Darmstadt  
www.ead-darmstadt.de

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



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	Ostermontag	Bunte Gemüsepfanne mit Zucchini, Paprika, Mais <sup>1</sup> und Kräuterquark <sup>F</sup> BIO Vollkornreis Obst der Saison	Gratinierter Nudelaufauf <sup>A, F, A1</sup> Gurkensalat in Dilldressing aus BIO-Gurken <sup>5, K, I</sup> Vanillepudding <sup>F</sup>	Eieromelette <sup>C, F</sup> mit RahmSpinat aus BIO Spinat <sup>F</sup> und BIO Salzkartoffeln Obst der Saison	Asiatische Nudelpfanne mit Paprika, Sprossen, Chinakohl und Karotte <sup>1, 2, 4, A, C, E, A1</sup> Apfel Zimt Quark <sup>3, F</sup>
<b>Menü 2</b>	Ostermontag	Falafelbällchen <sup>A, A1</sup> mit Kräuterquark <sup>F</sup> und Paprika-Tomatenreis mit BIO Vollkornreis Obst der Saison	BIO Vollkornnudeln <sup>A, A1</sup> mit Tomatensauce aus BIO Tomaten und BIO Reibekäse <sup>F</sup> Gurkensalat in Dilldressing aus BIO-Gurken <sup>5, K, I</sup> Vanillepudding <sup>F</sup>	Seelachshappen im Backteig <sup>A, C, N, I, A1</sup> mit RahmSpinat aus BIO Spinat <sup>F</sup> und BIO Salzkartoffeln Obst der Saison	Süßkartoffelcremesuppe <sup>F, H</sup> als Vorsuppe Dampfnudel <sup>A, C, F, A1</sup> mit Vanillesauce <sup>F</sup>
Wir bieten an bei <b>Glutenintoleranz</b>	Ostermontag	Bunte Gemüsepfanne mit Zucchini, Paprika, Mais <sup>1</sup> und Kräuterquark <sup>F</sup> BIO Vollkornreis Obst der Saison	Penne Nudeln Glutenfrei mit Tomatensauce aus BIO Tomaten und BIO Reibekäse <sup>F</sup> Gurkensalat in Dilldressing aus BIO-Gurken <sup>5, K, I</sup> Vanillepudding <sup>F</sup>	Eieromelette <sup>C, F</sup> mit RahmSpinat aus BIO Spinat <sup>F</sup> und BIO Salzkartoffeln Obst der Saison	Asiatische Nudelpfanne glutenfrei mit Paprika, Sprossen, Chinakohl und Karotte <sup>H</sup> Apfel Zimt Quark <sup>3, F</sup>
Wir bieten an bei <b>Laktoseintoleranz</b>	Ostermontag	Bunte Gemüsepfanne mit Zucchini, Paprika, Mais <sup>1</sup> und Kräuterquark laktosefrei <sup>F</sup> BIO Vollkornreis Obst der Saison	BIO Vollkornnudeln <sup>A, A1</sup> mit Tomatensauce aus BIO Tomaten und Hartkäse laktosefrei <sup>F</sup> Gurkensalat in Dilldressing aus BIO-Gurken <sup>5, K, I</sup> Sojadessert Vanille <sup>E</sup>	Gekochte Eier <sup>1, C</sup> mit Kräuterquark laktosefrei <sup>F</sup> und BIO Salzkartoffeln Obst der Saison	Asiatische Nudelpfanne mit Paprika, Sprossen, Chinakohl und Karotte <sup>1, 2, 4, A, C, E, A1</sup> Apfel Zimt Quark laktosefrei <sup>3, 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