

Speiseplan

vom **05.05.2025**

bis **11.05.2025**

KW

19

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 1	Buntes Gemüse (Erbsen, Paprika, Mais) in Sahnesauce ^{F, H} mit Eierknöpfle ^{1, A, C, A1} Erdbeerrjoghurt ^F	BIO Salzkartoffeln mit Kräuterquark ^F Gurkensalat in Dilldressing aus BIO-Gurken ^{5, K, I} Obst der Saison	Süßkartoffeln-Kichererbsen Curry mit Kokos ^H und BIO Basmatireis Eisbergsalat JoghurtLimonenDressing ^F Schokoladenpudding ^F	BIO Vollkornnudeln ^{A, A1} mit Tomatensauce aus BIO Tomaten und BIO Reibekäse ^F Karottensalat in Orangendressing Obst der Saison	Hackbällchen Vegetarisch ^{A, A3, E, A1} mit dunkler Sauce und KartoffelKarottenstampf aus Bio Kartoffeln ¹ BIO-Gurkentaler Quark mit Waldbeerensauce ^F
Menü 2	Vegi-Rahmgeschnetzeltes mit Sellerie, Karotte, Porree ^{A, F, H, A1} und Eierknöpfle ^{1, A, C, A1} Karotten Konfetti Erdbeerrjoghurt ^F	Fischfrikadelle ^{A, N, F, I, A1} mit Kräuterquark ^F und BIO Salzkartoffeln Gurkensalat in Dilldressing aus BIO-Gurken ^{5, K, I} Obst der Saison	Hähnchen Curry ^H mit BIO Basmatireis und Eisbergsalat JoghurtLimonenDressing ^F Schokoladenpudding ^F	Ratouilli mit BIO Tomaten und BIO Vollkornnudeln ^{A, A1} 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	Buntes Gemüse (Erbsen, Paprika, Mais) in Sahnesauce ^{F, H} mit Nudeln Penne Glutenfrei Erdbeerrjoghurt ^F	BIO Salzkartoffeln mit Kräuterquark ^F Gurkensalat in Dilldressing aus BIO-Gurken ^{5, K, I} Obst der Saison	Süßkartoffeln-Kichererbsen Curry mit Kokos ^H und BIO Basmatireis Eisbergsalat JoghurtLimonenDressing ^F Schokoladenpudding ^F	Nudeln Penne Glutenfrei 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 Hamburger Brötchen glutenfrei ^L Quark mit Waldbeerensauce ^F
Wir bieten an bei Laktoseintoleranz	Buntes Gemüse (Erbsen, Paprika, Mais) in Sahnesauce laktosefrei ^{F, H} und Eierknöpfle ^{1, A, C, A1} Erdbeerrjoghurt lakosefrei ^F	BIO Salzkartoffeln mit Kräuterquark laktosefrei ^F Gurkensalat in Dilldressing aus BIO-Gurken ^{5, K, I} Obst der Saison	Süßkartoffeln-Kichererbsen Curry mit Kokos ^H und BIO Basmatireis Eisbergsalat JoghurtLimonenDressing laktosefrei ^F Sojadessert Schokolade ^E	BIO Vollkornnudeln ^{A, A1} mit Tomatensauce aus BIO Tomaten und Hartkäse laktosefrei ^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 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