

Speiseplan

vom **12.05.2025**

bis **18.05.2025**

KW

20

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
Menü 1	gebratener BIO Reis mit Erbsen, Karotte, Curry und Ei ^C Joghurdip ^F Himbeerjoghurt ^F	Blumenkohl geschmelzt mit BIO-Blumenkohl ^{1, A, A1} dunkler Sauce und Kartoffelstampf aus BIO Kartoffeln ¹ Obst der Saison	Gratinierter Nudelaufauf ^{A, F, A1} Gurkensalat in Dilldressing aus BIO-Gurken ^{K, I} Vanillepudding ^F	Gekochte bunte Eier ^{1, C} mit Frankfurter Grüne Sauce ^{F, I} und BIO Salzkartoffeln Karottenrohkost Obst der Saison	Bunte Gemüsepfanne mit Zucchini, Paprika, Mais ¹ Kräuterquark ^F und BIO Reis Waldbeerenkompott
Menü 2	Hühnerfrikassee ^F gedünstete Erbsen mit BIO-Erbsen ¹ und BIO Reis Himbeerjoghurt ^F	GemüseKöttbullar ^C mit dunkler Sauce und Kartoffelstampf aus BIO Kartoffeln ¹ Spitzkohlsalat aus BIO-Spitzkohl ^{K, I} Obst der Saison	BIO Vollkornnudeln ^{A, A1} mit Tomatensauce aus BIO Tomaten und BIO Reibekäse ^F Gurkensalat in Dilldressing aus BIO-Gurken ^{K, I} Vanillepudding ^F	Seelachshappen im Backteig ^{A, C, N, I, A1} mit Frankfurter Grüne Sauce ^{F, I} und BIO Salzkartoffeln Karottenrohkost Obst der Saison	Paprikacremesuppe ^{F, H} als Vorsuppe hausgemachter Grießbrei aus BIO Vollkorn Grieß ^{A, F, A1} Waldbeerenkompott
Wir bieten an bei Glutenintoleranz	gebratener BIO Reis mit Erbsen, Karotte, Curry und Ei ^C Joghurdip ^F Himbeerjoghurt ^F	GemüseKöttbullar ^C mit dunkler Sauce und Kartoffelstampf aus BIO Kartoffeln ¹ Spitzkohlsalat aus BIO-Spitzkohl ^{K, I} Obst der Saison	Penne Nudeln Glutenfrei mit Tomatensauce aus BIO Tomaten und BIO Reibekäse ^F Gurkensalat in Dilldressing aus BIO-Gurken ^{K, I} Vanillepudding ^F	Gekochte bunte Eier ^{1, C} mit Frankfurter Grüne Sauce ^{F, I} und BIO Salzkartoffeln Karottenrohkost Obst der Saison	Bunte Gemüsepfanne mit Zucchini, Paprika, Mais ¹ Kräuterquark ^F und BIO Reis Waldbeerenkompott
Wir bieten an bei Laktoseintoleranz	gebratener BIO Reis mit Erbsen, Karotte, Curry und Ei ^C Joghurdip laktosefrei ^F Himbeerjoghurt laktosefrei ^F	GemüseKöttbullar ^C mit dunkler Sauce und Kartoffelstampf aus BIO Kartoffeln ¹ Spitzkohlsalat aus BIO-Spitzkohl ^{K, I} Obst der Saison	BIO Vollkornnudeln ^{A, A1} mit Tomatensauce aus BIO Tomaten und Hartkäse laktosefrei ^F Gurkensalat in Dilldressing aus BIO-Gurken ^{K, I} Sojadessert Vanille ^E	Gekochte bunte Eier ^{1, C} mit Kräuterquark laktosefrei ^F und BIO Salzkartoffeln Karottenrohkost Obst der Saison	Bunte Gemüsepfanne mit Zucchini, Paprika, Mais ¹ Kräuterquark laktosefrei ^F und BIO Reis Waldbeerenkompott

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 alkohohaltig 15 Süßungsmittel 16 Phenylalaninquelle