

Speiseplan

vom **19.05.2025**

bis **25.05.2025**

KW

21

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	Sahnelinsen mit Karotte, Lauch, Sellerie ^{F, H} und Eierknöpfe ^{1, A, C, A1} Blattsalat mit Kräuterdressing ^{K, I} Joghurt m. Honig ^F	Glasierter Maiskolben ¹ mit Sauerrahm Dip ^F und BIO Reis Obst der Saison	Kartoffelgratin aus Bio Kartoffeln ^F mit Karottensalat in Orangendressing Apfelmus ³	Vegetarischer Bolognese ^{A, A3, E} mit BIO Vollkornnudeln ^{A, A1} und BIO Reibekäse ^F Gurkensalat in Dilldressing aus BIO-Gurken ^{K, I} Obst der Saison	Eieromelette ^{C, F} mit Rahmspinat aus BIO Spinat ^F und BIO Salzkartoffeln Karamellpudding ^F
Menü 2	Vegi-Rahmgeschnetztes mit Sellerie, Karotte, Porree ^{A, F, H, A1} und Eierknöpfe ^{1, A, C, A1} Blattsalat mit Kräuterdressing ^{K, I} Joghurt m. Honig ^F	Knusper Seelachsfilet ^{A, C, N, I, A1} mit Dillsauce ^F und BIO Reis Paprikastück Rot Obst der Saison	Blumenkohlcremesuppe ^{F, H} als Vorsuppe Eierpfannekuchen ^{A, C, F, A1} Apfelmus ³	Rinderbolognese ^H mit BIO Vollkornnudeln ^{A, A1} und BIO Reibekäse ^F Gurkensalat in Dilldressing aus BIO-Gurken ^{K, I} Obst der Saison	Gemüsefrikadelle ^{A, C, A1} mit dunkler Sauce und Karottengemüse mit BIO Karotten ¹ BIO Salzkartoffeln Karamellpudding ^F
Wir bieten an bei Glutenintoleranz	Sahnelinsen mit Karotte, Lauch, Sellerie ^{F, H} und Penne Nudeln Glutenfrei Blattsalat mit Kräuterdressing ^{K, I} Joghurt m. Honig ^F	Glasierter Maiskolben ¹ mit Sauerrahm Dip ^F und BIO Reis Obst der Saison	Kartoffelgratin aus Bio Kartoffeln ^F mit Karottensalat in Orangendressing Apfelmus ³	Karottenbolognese ^{1, K} mit Penne Nudeln Glutenfrei und BIO Reibekäse ^F Gurkensalat in Dilldressing aus BIO-Gurken ^{K, I} Obst der Saison	Eieromelette ^{C, F} mit Rahmspinat aus BIO Spinat ^F und BIO Salzkartoffeln Karamellpudding ^F
Wir bieten an bei Laktoseintoleranz	Vegi-Rahmgeschnetztes mit Sellerie, Karotte, Porree laktosefrei ^{A, F, H, A1} und Eierknöpfe ^{1, A, C, A1} Blattsalat mit Kräuterdressing ^{K, I} Joghurt m. Honig laktosefrei ^F	Glasierter Maiskolben ¹ mit Kräuterquark laktosefrei ^F und BIO Reis Obst der Saison	KartoffelZucchini-puffer ^C mit Karottensalat in Orangendressing Apfelmus ³	Vegetarischer Bolognese ^{A, A3, E} mit BIO Vollkornnudeln ^{A, A1} Hartkäse laktosefrei ^F Gurkensalat in Dilldressing aus BIO-Gurken ^{K, I} Obst der Saison	Gemüsefrikadelle ^{A, C, A1} mit dunkler Sauce und Karottengemüse mit BIO Karotten ¹ BIO Salzkartoffeln Soja Dessert Karamell ^E

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 alkoholtaltig 15 Süßungsmittel 16 Phenylalaninquelle