

Speiseplan

vom **23.06.2025**

bis **29.06.2025**

KW

26

Eigenbetrieb für kommunale
Aufgaben und Dienstleistungen
(EAD)



Sensfelderweg 33
64293 Darmstadt
www.ead-darmstadt.de

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



3

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Käsespätzle ^{A, C, F, A1} mit Röstzwiebeln ^{A, A1} und Eisbergsalat BalsamicoDressing Hell ^{5, K, I} Aprikosenjoghurt ^F	Vegetarische Bratwurst ^C mit dunkler Sauce, Kohlrabigemüse ¹ und BIO Salzkartoffeln Obst der Saison	Vegetarisches Ragout mit rotem Paprika und BIO Basmatireis Beerenquark ^F	Eieromelette ^{C, F} mit RahmSpinat aus BIO Spinat ^F und BIO Salzkartoffeln Obst der Saison	Tomatencremesuppe aus BIO Tomaten ^F als Vorsuppe hausgemachter Milchreis ^F mit ZimtZucker Apfelmus ³
Menü 2	Spätzle Gemüsepfanne mit Paprika, Zucchini, Karotte ^{1, A, C, A1} und Käsesauce ^F Aprikosenjoghurt ^F	Geflügelfrikadellen ^{A, C, I, A1} mit dunkler Sauce, Kohlrabigemüse ¹ und BIO Salzkartoffeln Obst der Saison	Seelachshappen im Backteig ^{A, C, N, I, A1} mit Paprikasauce und BIO Basmatireis Karottensalat in Orangendressing Beerenquark ^F	Gemüsefrikadelle ^{A, C, A1} mit dunkler Sauce und BIO Salzkartoffeln Gurkensalat in Dilldressing aus BIO-Gurken ^{5, K, I} Obst der Saison	Gratinierte Grießnocken in Tomatensauce aus BIO Tomaten ^{A, C, F, A1} Paprikastück Rot Apfelmus ³
Wir bieten an bei Glutenintoleranz	NudelGemüsepfanne glutenfrei mit Paprika, Zucchini, Karotte ¹ und Käsesauce ^F Aprikosenjoghurt ^F	Vegetarische Bratwurst ^C mit dunkler Sauce, Kohlrabigemüse ¹ und BIO Salzkartoffeln Obst der Saison	Vegetarisches Ragout mit rotem Paprika und BIO Basmatireis Beerenquark ^F	Eieromelette ^{C, F} mit RahmSpinat aus BIO Spinat ^F und BIO Salzkartoffeln Obst der Saison	Tomatencremesuppe aus BIO Tomaten ^F als Vorsuppe hausgemachter Milchreis ^F mit ZimtZucker Apfelmus ³
Wir bieten an bei Laktoseintoleranz	Spätzle Gemüsepfanne mit Paprika, Zucchini, Karotte ^{1, A, C, A1} und Kräuterquark laktosefrei ^F Aprikosenjoghurt laktosefrei ^F	Vegetarische Bratwurst ^C mit dunkler Sauce, Kohlrabigemüse ¹ und BIO Salzkartoffeln Obst der Saison	Vegetarisches Ragout mit rotem Paprika und BIO Basmatireis Beerenquark laktosefrei ^F	Gemüsefrikadelle ^{A, C, A1} mit dunkler Sauce und BIO Salzkartoffeln Gurkensalat in Dilldressing aus BIO-Gurken ^{5, K, I} Obst der Saison	Tomatencremesuppe aus BIO Tomaten laktosefrei ^F als Vorsuppe hausgemachter Milchreis laktosefrei ^F mit ZimtZucker Apfelmus ³

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