

Speiseplan

vom 30.06.2025

bis 06.07.2025

KW

27

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	Buntes Gemüse (Erbsen,Paprika,Mais) in Sahnesauce ^F mit Eierknöpfle ^{1, A, C, A1} Erdbeerjoghurt ^F	BIO Salzkartoffeln mit Kräuterquark ^F Gurkensalat in Dilldressing aus BIO-Gurken ^{5, K, I} Obst der Saison	BIO Vollkornnudeln ^{A, A1} mit Tomatensauce aus BIO Tomaten und BIO Reibekäse ^F Karottensalat in Orangendressing Schokoladenpudding ^F	Nuggets Vegetarisch ^{A, A3, F, A1} mit KarottenRahmGemüse aus BIO Karotten ^F und BIO Reis Obst der Saison	Linsenbratling ^E mit dunkler Sauce und KartoffelKarottenstampf aus Bio Kartoffeln ¹ Kirschquark ^F
Menü 2	Vegetarisches Gulasch ^C mit Eierknöpfle ^{1, A, C, A1} Tomatenstück Erdbeerjoghurt ^F	Fischfrikadelle ^{A, N, F, I, A1} mit Kräutersauce ^F und BIO Salzkartoffeln Gurkensalat in Dilldressing aus BIO-Gurken ^{5, K, I} Obst der Saison	BIO Vollkornnudeln ^{A, A1} Ratatouilli mit BIO Tomaten Schokoladenpudding ^F	HähnchenNuggets ^{7, A, A1} mit KarottenRahmGemüse aus BIO Karotten ^F und BIO Reis Obst der Saison	Vegi Burger ^E mit hausgemachten Tomatendip ^{5, K, I} Salat, Tomate, Gurke und Hamburger Brötchen ^{A, J, A1} Kirschquark ^F
Wir bieten an bei Glutenintoleranz	Buntes Gemüse (Erbsen,Paprika,Mais) in Sahnesauce ^F mit Nudeln Penne Glutenfrei Erdbeerjoghurt ^F	BIO Salzkartoffeln mit Kräuterquark ^F Gurkensalat in Dilldressing aus BIO-Gurken ^{5, K, I} Obst der Saison	Nudeln Penne Glutenfrei mit Tomatensauce aus BIO Tomaten und BIO Reibekäse ^F Karottensalat in Orangendressing Schokoladenpudding ^F	GemüseKöttbullar ^C mit KarottenRahmGemüse aus BIO Karotten ^F und BIO Reis Obst der Saison	Linsenbratling ^E mit dunkler Sauce und KartoffelKarottenstampf aus Bio Kartoffeln ¹ Kirschquark ^F
Wir bieten an bei Laktoseintoleranz	Buntes Gemüse (Erbsen,Paprika,Mais) in Sahnesauce laktosefrei ^F mit Eierknöpfle ^{1, A, C, A1} Erdbeerjoghurt lakosefrei ^F	BIO Salzkartoffeln mit Kräuterquark laktosefrei ^F Gurkensalat in Dilldressing aus BIO-Gurken ^{5, K, I} Obst der Saison	BIO Vollkornnudeln ^{A, A1} mit Tomatensauce aus BIO Tomaten und Hartkäse laktosefrei ^F Karottensalat in Orangendressing Dessert Soja Schoko ^E	Nuggets Vegetarisch ^{A, A3, F, A1} mit KarottenRahmGemüse aus BIO Karotten ^F und BIO Reis Obst der Saison	Linsenbratling ^E mit dunkler Sauce und KartoffelKarottenstampf aus Bio Kartoffeln ¹ Kirschquark 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