Speiseplan vom 07.07.2025 bis 13.07.2025

KW 28

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	gebackene Kartoffelspalten mit Sauerrahm Dip [F] und Karottensalat in Orangendressing Himbeerjoghurt [F]	Dönerteller Vegi mit Kraut, Gurke und Tzaziki [A, F, A1] BIO Reis Obst der Saison	Gekochte bunte Eier [1, C] mit Frankfurter Grüne Sauce [F, I] und BIO Salzkartoffeln Vanillepudding [F]	BIO Vollkornnudeln [A, A1] mit Vegetarischer Bolognaise [A, A3, E] und BIO Reibekäse [F] Chinakohlsalat [5, K, I] Obst der Saison	Tomatencremesuppe aus BIO Tomaten [F] als Vorsuppe hausgemachter Milchreis [F] mit Apfelmus [3] ZimtZucker
Wir bieten an bei **Glutenintoleranz**	gebackene Kartoffelspalten mit Sauerrahm Dip [F] und Karottensalat in Orangendressing Himbeerjoghurt [F]	Dönerteller Vegi glutenfrei mit Kraut, Gurke und Tzaziki [C, F] BIO Reis Obst der Saison	Gekochte bunte Eier [1, C] mit Frankfurter Grüne Sauce [F, I] und BIO Salzkartoffeln Vanillepudding [F]	Penne Nudeln Glutenfrei mit Vegetarischer Bolognaise glutenfrei [A, C, A3] und BIO Reibekäse [F] Chinakohlsalat [5, K, I] Obst der Saison	Tomatencremesuppe aus BIO Tomaten [F] als Vorsuppe hausgemachter Milchreis [F] mit Apfelmus [3] ZimtZucker
Wir bieten an bei **Laktoseintoleranz**	gebackene Kartoffelspalten mit Kräuterquark laktosefrei [F] und Karottensalat in Orangendressing Himbeerjoghurt laktosefrei [F]	Dönerteller vegi laktosefrei mit Kraut, Gurke und Tzaziki [A, F, A1] BIO Reis Obst der Saison	Gekochte bunte Eier [1, C] mit Kräuterquark laktosefrei [F] und BIO Salzkartoffeln Sojadessert Vanille [E]	BIO Vollkornnudeln [A, A1] mit Vegetarischer Bolognaise [A, A3, E] und Hartkäse laktosefrei [F] Chinakohlsalat [5, K, I] Obst der Saison	Tomatencremesuppe aus BIO Tomaten laktosefrei [F] als Vorsuppe hausgemachter Milchreis laktosefrei [F] mit Apfelmus [3] ZimtZucker

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