

Speiseplan

vom 14.07.2025

bis 20.07.2025

KW

29

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	Hackbällchen Vegetarisch A, A1, A3, E mit Rahmsauce ^F und Eierknöpfle ^{1, A, C, A1} Blattsalat BalsamicoDressing Hell ^{5, K, I} Joghurt m.Honig ^F	Süßkartoffeln-Kichererbsen Curry mit Kokos ^{1, H} und BIO Basmatireis Paprikastück Rot Obst der Saison	BIO Tortellini RicottaSpinat A, C, F, A1 mit Tomatensauce aus BIO Tomaten Gurkensalat in Dilldressing aus BIO-Gurken ^{5, K, I} Stracciatellacreme ^{F, E}	Kartoffelgratin aus Bio Kartoffeln ^F mit Mais-Paprika-Gurkensalat ^{5, K, I} Obst der Saison	Rote Lissensuppe ^H als Vorsuppe Eierpfannekuchen ^{A, C, F, A1} mit Apfelmus ³
Wir bieten an bei Glutenintoleranz	GemüseKöttbullar ^C mit Rahmsauce ^F und Penne Nudeln Glutenfrei Blattsalat BalsamicoDressing Hell ^{5, K, I} Joghurt m.Honig ^F	Süßkartoffeln-Kichererbsen Curry mit Kokos ^{1, H} und BIO Basmatireis Paprikastück Rot Obst der Saison	Penne Nudeln Glutenfrei mit Tomatensauce aus BIO Tomaten Gurkensalat in Dilldressing aus BIO-Gurken ^{5, K, I} Stracciatellacreme ^{F, E}	Kartoffelgratin aus Bio Kartoffeln ^F mit Mais-Paprika-Gurkensalat ^{5, K, I} Obst der Saison	Rote Lissensuppe ^H als Vorsuppe Kartoffelpuffer mit Apfelmus ³
Wir bieten an bei Laktoseintoleranz	Hackbällchen Vegetarisch A, A1, A3, E mit Rahmsauce laktosefrei ^F und Eierknöpfle ^{1, A, C, A1} Blattsalat BalsamicoDressing Hell ^{5, K, I} Joghurt m.Honig laktosefrei ^F	Süßkartoffeln-Kichererbsen Curry mit Kokos ^{1, H} und BIO Basmatireis Paprikastück Rot Obst der Saison	BIO Fusilli Nudeln ^{A, A1} mit Tomatensauce aus BIO Tomaten Gurkensalat in Dilldressing aus BIO-Gurken ^{5, K, I} StracciatellaQuark laktosefrei ^{F, E}	Kartoffelgratin laktosefrei aus Bio Kartoffeln ^F mit Mais-Paprika-Gurkensalat ^{5, K, I} Obst der Saison	Rote Lissensuppe ^H als Vorsuppe Kartoffelpuffer mit 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