

Speiseplan

vom 21.07.2025

bis 27.07.2025

KW

30

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	Käsespätzle ^{A, C, F, A1} mit Röstzwiebeln ^{A, A1} und Eisbergsalat BalsamicoDressing Hell ^{5, K, I} Beerenquark ^F	Glasierter Maiskolben ¹ mit Kräuterquark ^F und BIO Reis Obst der Saison	BIO Fusilli Nudeln ^{A, A1} mit Tomatensauce aus BIO Tomaten und BIO Reibekäse ^F Gurkensalat in Dilldressing aus BIO-Gurken ^{5, K, I} Karamellpudding ^F	Eieromelette ^{C, F} mit RahmSpinat aus BIO Spinat ^F und BIO Salzkartoffeln Obst der Saison	Süßkartoffelcremesuppe ^{F, H} als Vorsuppe hausgemachter Grießbrei aus BIO Vollkorngrieß ^{A, F, A1} mit Waldbeerenkompott
Wir bieten an bei Glutenintoleranz	NudelGemüsepfanne glutenfrei mit Paprika, Zucchini, Karotte ¹ Käsesauce ^F Beerenquark ^F	Glasierter Maiskolben ¹ mit Kräuterquark ^F und BIO Reis Obst der Saison	Penne Nudeln Glutenfrei mit Tomatensauce aus BIO Tomaten und BIO Reibekäse ^F Gurkensalat in Dilldressing aus BIO-Gurken ^{5, K, I} Karamellpudding ^F	Eieromelette ^{C, F} mit RahmSpinat aus BIO Spinat ^F und BIO Salzkartoffeln Obst der Saison	Süßkartoffelcremesuppe ^{F, H} als Vorsuppe hausgemachter Grießbrei aus BIO Maisgrieß glutenfrei ^F mit Waldbeerenkompott
Wir bieten an bei Laktoseintoleranz	Spätzle Gemüsepfanne mit Paprika, Zucchini, Karotte ^{1, A, C, A1} Kräuterquark laktosefrei ^F Beerenquark laktosefrei ^F	Glasierter Maiskolben ¹ mit Kräuterquark laktosefrei ^F und BIO Reis Obst der Saison	BIO Fusilli Nudeln ^{A, A1} mit Tomatensauce aus BIO Tomaten und Hartkäse laktosefrei ^F Gurkensalat in Dilldressing aus BIO-Gurken ^{5, K, I} Soja Dessert Karamell ^E	Gemüsefrikadelle ^{A, C, A1} mit dunkler Sauce und BIO Salzkartoffeln Obst der Saison	Süßkartoffelcremesuppe ^{F, H} als Vorsuppe hausgemachter Grießbrei aus BIO Vollkorngrieß ^{A, F, A1} mit Waldbeerenkompott

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