

Speiseplan vom 28.07.2025 bis 03.08.2025

KW 31

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	CousCous Gemüsepfanne (Paprika, Zucchini, Karotte) ^{1, A, H, A1} mit JoghurtMinzeDip ^F Erdbeerjoghurt ^F	Vegetarische Bratwurst ^C mit dunkler Sauce, ErbsenMöhrengemüse glasiert ¹ und BIO Salzkartoffeln Obst der Saison	BIO Vollkornnudeln ^{A, A1} mit Tomatensauce aus BIO Tomaten und BIO Reibekäse ^F Karottensalat in Orangendressing Schokoladenpudding ^F	BIO Salzkartoffeln mit Kräuterquark ^F Gurkensalat in Dilldressing aus BIO-Gurken ^{5, K, I} Obst der Saison	Vegi Burger ^E hausgemachter Tomatendip ^{5, K, I} und Salat, Tomate, Gurke Hamburger Brötchen ^{A, J, A1} Kirschquark ^F
Wir bieten an bei Glutenintoleranz	NudelGemüsepfanne glutenfrei mit Paprika, Zucchini, Karotte ¹ und JoghurtMinzeDip ^F Erdbeerjoghurt ^F	Vegetarische Bratwurst ^C mit dunkler Sauce, ErbsenMöhrengemüse glasiert ¹ und BIO Salzkartoffeln Obst der Saison	Penne Nudeln Glutenfrei mit Tomatensauce aus BIO Tomaten und BIO Reibekäse ^F Karottensalat in Orangendressing Schokoladenpudding ^F	BIO Salzkartoffeln mit Kräuterquark ^F Gurkensalat in Dilldressing aus BIO-Gurken ^{5, K, I} Obst der Saison	Vegi Burger ^E hausgemachter Tomatendip ^{5, K, I} und Salat, Tomate, Gurke Hamburger Brötchen glutenfrei ^L Kirschquark ^F
Wir bieten an bei Laktoseintoleranz	CousCous Gemüsepfanne (Paprika, Zucchini, Karotte) ^{1, A, H, A1} mit Joghurtdip laktosefrei ^F Erdbeerjoghurt lakosefrei ^F	Vegetarische Bratwurst ^C mit dunkler Sauce, ErbsenMöhrengemüse glasiert ¹ und BIO Salzkartoffeln Obst der Saison	BIO Vollkornnudeln ^{A, A1} mit Tomatensauce aus BIO Tomaten und Hartkäse laktosefrei ^F Karottensalat in Orangendressing Sojadessert Schokolade ^E	BIO Salzkartoffeln mit Kräuterquark laktosefrei ^F Gurkensalat in Dilldressing aus BIO-Gurken ^{5, K, I} Obst der Saison	Vegi Burger ^E hausgemachter Tomatendip ^{5, K, I} und Salat, Tomate, Gurke Hamburger Brötchen ^{A, J, A1} Kirschquark ^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