

Speiseplan

vom **25.08.2025**

bis **31.08.2025**

KW

35

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 | gebratener BIO Reis mit Erbsen, Karotte, Curry und Ei ^C Joghurtdip ^F 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} mit Ratatouilli aus BIO Tomaten Schokoladenpudding ^F | Hühnerfrikassee ^F mit gedünstete Erbsen mit BIO-Erbsen ¹ und BIO Reis 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 | 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 | gebratener BIO Reis mit Erbsen, Karotte, Curry und Ei ^C Joghurtdip ^F 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 laktosefrei ^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 Schokoladenpudding ^F | gebratener BIO Reis mit Erbsen, Karotte, Curry und Ei ^C Joghurtdip laktosefrei ^F 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