

Speiseplan

vom 01.09.2025 bis 07.09.2025

KW 36

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	Süßkartoffeln-Kichererbsen Curry mit Kokos ^H und BIO Basmatireis Blattsalat BalsamicoDressing HonigSenf ^{5, K, I} Himbeerjoghurt ^F	BIO Tortellini RicottaSpinat ^{A, C, F, A1} mit Spinatsahnesauce ^F Mais-Paprika-Gurkensalat ^{5, K, I} Obst der Saison	Bunte Gemüsepfanne mit Zucchini, Paprika, Karotte ¹ Joghurdip ^F und Couscous ^{A, H, A1} Pfirsichkompott	Gekochte bunte Eier ^{1, C} mit Dillsauce ^F und BIO Salzkartoffeln Rote-Beetesalat mit Apfel-Dressing ^{5, K} Obst der Saison	BIO Vollkornnudeln ^{A, A1} mit Tomatensauce aus BIO Tomaten und BIO Reibekäse ^F Karottenrohkost Vanillepudding ^F
Menü 2	Hähnchen Curry ^H und BIO Basmatireis Blattsalat BalsamicoDressing HonigSenf ^{5, K, I} Himbeerjoghurt ^F	überbackener Spinat- Maultaschenauflauf mit BIO Gemüsemaultaschen ^{A, C, F, A1} Mais-Paprika-Gurkensalat ^{5, K, I} Obst der Saison	Tomatencremesuppe aus BIO Tomaten ^F als Vorsuppe hausgemachter Grießbrei aus BIO Vollkorn Grieß ^{A, F, A1} Pfirsichkompott	Seelachshappen im Backteig ^{A, C, N, I, A1} mit Dillsauce ^F und BIO Salzkartoffeln Rote-Beetesalat mit Apfel-Dressing ^{5, K} Obst der Saison	BIO Vollkornnudeln ^{A, A1} mit Ratatouilli mit BIO Tomaten Karottenrohkost Vanillepudding ^F
Wir bieten an bei Glutenintoleranz	Süßkartoffeln-Kichererbsen Curry mit Kokos ^H und BIO Basmatireis Blattsalat BalsamicoDressing HonigSenf ^{5, K, I} Himbeerjoghurt ^F	Penne Nudeln Glutenfrei mit Spinatsahnesauce ^F und BIO Reibekäse ^F Mais-Paprika-Gurkensalat ^{5, K, I} Obst der Saison	Tomatencremesuppe aus BIO Tomaten ^F als Vorsuppe hausgemachter Grießbrei aus BIO Maisgrieß glutenfrei ^F Pfirsichkompott	Gekochte bunte Eier ^{1, C} mit Dillsauce ^F und BIO Salzkartoffeln Rote-Beetesalat mit Apfel-Dressing ^{5, K} Obst der Saison	Nudeln Penne Glutenfrei mit Tomatensauce aus BIO Tomaten und BIO Reibekäse ^F Karottenrohkost Vanillepudding ^F
Wir bieten an bei Laktoseintoleranz	Süßkartoffeln-Kichererbsen Curry mit Kokos ^H und BIO Basmatireis Blattsalat BalsamicoDressing HonigSenf ^{5, K, I} Himbeerjoghurt laktosefrei ^F	BIO Fusilli Nudeln ^{A, A1} mit Spinatsahnesauce laktosefrei ^F und Hartkäse laktosefrei ^F Mais-Paprika-Gurkensalat ^{5, K, I} Obst der Saison	Tomatencremesuppe aus BIO Tomaten laktosefrei ^F als Vorsuppe hausgemachter Grießbrei aus BIO Vollkorn Grieß laktosefrei ^{A, A1} Pfirsichkompott	Gekochte bunte Eier ^{1, C} mit Kräuterquark laktosefrei ^F und BIO Salzkartoffeln Rote-Beetesalat mit Apfel-Dressing ^{5, K} Obst der Saison	BIO Vollkornnudeln ^{A, A1} mit Tomatensauce aus BIO Tomaten und Hartkäse laktosefrei ^F Karottenrohkost Sojadessert Vanille ^E

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