

Speiseplan

vom 08.09.2025 bis 14.09.2025

KW 37

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	Sahnelinsen mit Karotte,Lauch,Pastinake ^{F, H} und Eierknöpfle ^{1, A, C, A1} Blattsalat Kräuterdressing ^{5, K, I} Joghurt m.Honig ^F	Glasierter Maiskolben ¹ mit Tomaten-Paprikasauce und BIO Reis Obst der Saison	Linsenbratling ^E mit dunkler Sauce und KartoffelKarottenstampf aus Bio Kartoffeln ¹ Paprikastück Rot Karamellpudding ^F	Vegetarischer Bolognese ^{A, A3, E} mit BIO Vollkornnudeln ^{A, A1} und BIO Reibekäse ^F Gurkensalat in Dilldressing aus BIO-Gurken ^{5, K, I} Obst der Saison	Zucchini cremesuppe ^{F, H} als Vorsuppe Eierpfannekuchen ^{A, C, F, A1} Apfelmus ³
Menü 2	Vegi-Rahmgeschnetzeltes mit Sellerie,Karotte,Porree ^{A, F, H, A1} und Eierknöpfle ^{1, A, C, A1} Blattsalat Kräuterdressing ^{5, K, I} Joghurt m.Honig ^F	Knusper Seelachsfilet ^{A, C, N, I, A1} mit Tomaten-Paprikasauce und BIO Reis Obst der Saison	Vegi Burger ^E mit hausgemachter Tomatendip ^{5, K, I} und Salat, Tomate, Gurke Hamburger Brötchen ^{A, J, A1} Karamellpudding ^F	Rinderbolognese ^H mit BIO Vollkornnudeln ^{A, A1} und BIO Reibekäse ^F Gurkensalat in Dilldressing aus BIO-Gurken ^{5, K, I} Obst der Saison	Vegetarisches Gulasch mit buntem Paprika ^C und BIO Salzkartoffeln KarottenWeißkrautsalat ^{5, K} Apfelmus ³
Wir bieten an bei Glutenintoleranz	Sahnelinsen mit Karotte,Lauch,Pastinake ^{F, H} und Penne Nudeln Glutenfrei Blattsalat Kräuterdressing ^{5, K, I} Joghurt m.Honig ^F	Glasierter Maiskolben ¹ mit Tomaten-Paprikasauce und BIO Reis Obst der Saison	Linsenbratling ^E mit dunkler Sauce und KartoffelKarottenstampf aus Bio Kartoffeln ¹ Paprikastück Rot Karamellpudding ^F	Karottenbolognese ^{1, 5, K} mit Penne Nudeln Glutenfrei und BIO Reibekäse ^F Gurkensalat in Dilldressing aus BIO-Gurken ^{5, K, I} Obst der Saison	Vegetarisches Gulasch mit buntem Paprika ^C und BIO Salzkartoffeln KarottenWeißkrautsalat ^{5, K} Apfelmus ³
Wir bieten an bei Laktoseintoleranz	Vegi-Rahmgeschnetzeltes mit Sellerie,Karotte,Porree laktosefrei ^{A, F, H, A1} und Eierknöpfle ^{1, A, C, A1} Blattsalat Kräuterdressing ^{5, K, I} Joghurt m.Honig laktosefrei ^F	Glasierter Maiskolben ¹ mit Tomaten-Paprikasauce und BIO Reis Obst der Saison	Linsenbratling ^E mit dunkler Sauce und KartoffelKarottenstampf aus Bio Kartoffeln ¹ Paprikastück Rot Soja Dessert Karamell ^E	Vegetarischer Bolognese ^{A, A3, E} mit BIO Vollkornnudeln ^{A, A1} und Hartkäse laktosefrei ^F Gurkensalat in Dilldressing aus BIO-Gurken ^{5, K, I} Obst der Saison	Vegetarisches Gulasch mit buntem Paprika ^C und BIO Salzkartoffeln KarottenWeißkrautsalat ^{5, K} 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