

Speiseplan

vom 15.09.2025

bis 21.09.2025

KW

38

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} Aprikosenjoghurt ^F	Vegetarisches Ragout mit rotem Paprika und BIO Basmatireis Chinakohlsalat ^{5, K, I} Obst der Saison	Gratinierter Nudelauflauf ^{A, F, A1} mit Karottensalat in Orangendressing Waldbeerenkompott	Eieromelette ^{C, F} mit RahmSpinat aus BIO Spinat ^F und BIO Salzkartoffeln Obst der Saison	OrangenKürbiscremesuppe ^{F, H} als Vorsuppe hausgemachter Milchreis ^F mit ZimtZucker Apfelmus ³
Menü 2	Spätzle Gemüsepfanne mit Paprika, Zucchini, Karotte ^{1, A, C, A1} und Käsesauce ^F Eisbergsalat BalsamicoDressing Hell ^{5, K, I} Aprikosenjoghurt ^F	Knusper Seelachsfilet ^{A, C, N, I, A1} mit hausgemachter Remoulade ^{1, F, I} und BIO Basmatireis Chinakohlsalat ^{5, K, I} Obst der Saison	BIO Vollkornnudeln ^{A, A1} mit Tomatensauce aus BIO Tomaten und BIO Reibekäse ^F Karottensalat in Orangendressing Waldbeerenkompott	Geflügelbällchen ^{A, C, A1} mit dunkler Sauce und BIO Salzkartoffeln BIO-Gurkentaler Obst der Saison	gebackene Kartoffelspalten mit Sauerrahm Dip ^F Spitzkohlsalat aus BIO-Spitzkohl ^{5, K, I} Apfelmus ³
Wir bieten an bei Glutenintoleranz	NudelGemüsepfanne glutenfrei mit Paprika, Zucchini, Karotte ¹ und Käsesauce ^F Eisbergsalat BalsamicoDressing Hell ^{5, K, I} Aprikosenjoghurt ^F	Vegetarisches Ragout mit rotem Paprika und BIO Basmatireis Chinakohlsalat ^{5, K, I} Obst der Saison	Penne Nudeln Glutenfrei mit Tomatensauce aus BIO Tomaten und BIO Reibekäse ^F Karottensalat in Orangendressing Waldbeerenkompott	Eieromelette ^{C, F} mit RahmSpinat aus BIO Spinat ^F und BIO Salzkartoffeln Obst der Saison	OrangenKürbiscremesuppe ^{F, H} als Vorsuppe hausgemachter Milchreis ^F mit ZimtZucker Apfelmus ³
Wir bieten an bei Laktoseintoleranz	Spätzle Gemüsepfanne mit Paprika, Zucchini, Karotte ^{1, A, C, A1} und Kräuterquark laktosefrei ^F Eisbergsalat BalsamicoDressing Hell ^{5, K, I} Aprikosenjoghurt laktosefrei ^F	Vegetarisches Ragout mit rotem Paprika und BIO Basmatireis Chinakohlsalat ^{5, K, I} Obst der Saison	BIO Vollkornnudeln ^{A, A1} mit Tomatensauce aus BIO Tomaten und Hartkäse laktosefrei ^F Karottensalat in Orangendressing Waldbeerenkompott	GemüseKöttbullar ^C mit dunkler Sauce und BIO Salzkartoffeln BIO-Gurkentaler Obst der Saison	OrangenKürbiscremesuppe laktosefrei ^{F, H} als Vorsuppe hausgemachter Milchreis laktosefrei ^F mit ZimtZucker 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 gewächst 9 Azofarbstoffe 10 chininhaltig 11 koffeinhaltig 12 alkoholhaltig 15 Süßungsmittel 16 Phenylalaninquelle