

Speiseplan

vom **22.09.2025**

bis **28.09.2025**

KW

39

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	Gratinierte Grießnocken in Tomatensauce aus BIO Tomaten ^{A, C, F, A1} und Karottensalat in Orangendressing Obst der Saison	BIO Salzkartoffeln mit Kräuterquark ^F Gurkensalat in Dilldressing aus BIO-Gurken ^{5, K, I} Schokoladenpudding ^F	gebratener BIO Reis mit Erbsen, Karotte, Curry und Ei ^C Joghurtdip ^F Obst der Saison	vegetarische BIO Bällchen mit KürbisRahmGemüse ^F und Kartoffelstampf aus BIO Kartoffeln ¹ Stracciatellacreme ^{F, E}
Menü 2	Vegetarisches Gulasch mit buntem Paprika ^C und Eierknöpfle ^{1, A, C, A1} Rote-Beetesalat mit Apfel-Dressing ^{5, K} Erdbeerjoghurt ^F	Kartoffelgratin aus Bio Kartoffeln ^F mit Karottensalat in Orangendressing Obst der Saison	Fischfrikadelle ^{A, N, F, I, A1} mit Kräutersauce ^F und BIO Salzkartoffeln Gurkensalat in Dilldressing aus BIO-Gurken ^{5, K, I} Schokoladenpudding ^F	Hühnerfrikassee ^F mit gedünstete Erbsen mit BIO-Erbsen ¹ und BIO Reis Obst der Saison	Vegetarische Bratwurst ^C mit KürbisRahmGemüse ^F und Kartoffelstampf aus BIO Kartoffeln ¹ Stracciatellacreme ^{F, E}
Wir bieten an bei Glutenintoleranz	Buntes Gemüse (Erbsen, Paprika, Mais) in Sahnesauce ^F mit Nudeln Penne Glutenfrei Erdbeerjoghurt ^F	Kartoffelgratin aus Bio Kartoffeln ^F mit Karottensalat in Orangendressing Obst der Saison	BIO Salzkartoffeln mit Kräuterquark ^F Gurkensalat in Dilldressing aus BIO-Gurken ^{5, K, I} Schokoladenpudding ^F	gebratener BIO Reis mit Erbsen, Karotte, Curry und Ei ^C Joghurtdip ^F Obst der Saison	Vegetarische Bratwurst ^C mit KürbisRahmGemüse ^F und Kartoffelstampf aus BIO Kartoffeln ¹ Stracciatellacreme ^{F, E}
Wir bieten an bei Laktoseintoleranz	Buntes Gemüse (Erbsen, Paprika, Mais) in Sahnesauce laktosefrei ^F mit Eierknöpfle ^{1, A, C, A1} Erdbeerjoghurt laktosefrei ^F	Gemüsepuffer ^C mit Karottensalat in Orangendressing Obst der Saison	BIO Salzkartoffeln mit Kräuterquark laktosefrei ^F Gurkensalat in Dilldressing aus BIO-Gurken ^{5, K, I} Schokopudding Laktosefrei ^E	gebratener BIO Reis mit Erbsen, Karotte, Curry und Ei ^C Joghurtdip laktosefrei ^F Obst der Saison	Vegetarische Bratwurst ^C mit KürbisRahmGemüse laktosefrei ^F und Kartoffelstampf aus BIO Kartoffeln ¹ StracciatellaQuark laktosefrei ^{F, 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