

Speiseplan

vom 06.10.2025

bis 12.10.2025

KW

41

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	vegetarische BIO Bällchen mit Rahmsauce ^F mit ErbsenMöhrengemüse glasiert ¹ und BIO Reis Himbeerjoghurt ^F	BIO Vollkornnudeln ^{A, A1} mit Tomatensauce aus BIO Tomaten und BIO Reibekäse ^F Gurkensalat in Dilldressing aus BIO-Gurken ^{5, K, I} Obst der Saison	OrangenKürbisKartoffel-cremesuppe ^{F, H} als Vorsuppe hausgemachter Milchreis ^F mit ZimtZucker Apfelmus ³	Vegetarische Bratwurst ^C mit Apfelrotkohl ³ und Kartoffelstampf aus BIO Kartoffeln ¹ Obst der Saison	gebackene Kartoffelspalten mit Sauerrahm Dip ^F und Spitzkohlsalat aus BIO-Spitzkohl ^{5, K, I} Stracciatellacreme ^{F, E}
Wir bieten an bei Glutenintoleranz	vegetarische BIO Bällchen Rahmsauce ^F mit ErbsenMöhrengemüse glasiert ¹ und BIO Reis Himbeerjoghurt ^F	Penne Nudeln Glutenfrei mit Tomatensauce aus BIO Tomaten und BIO Reibekäse ^F Gurkensalat in Dilldressing aus BIO-Gurken ^{5, K, I} Obst der Saison	OrangenKürbisKartoffel-cremesuppe ^{F, H} als Vorsuppe hausgemachter Milchreis ^F mit ZimtZucker Apfelmus ³	Vegetarische Bratwurst ^C mit Apfelrotkohl ³ und Kartoffelstampf aus BIO Kartoffeln ¹ Obst der Saison	gebackene Kartoffelspalten mit Sauerrahm Dip ^F und Spitzkohlsalat aus BIO-Spitzkohl ^{5, K, I} Stracciatellacreme ^{F, E}
Wir bieten an bei Laktoseintoleranz	vegetarische BIO Bällchen Rahmsauce laktosefrei ^F mit ErbsenMöhrengemüse glasiert ¹ und BIO Reis Himbeerjoghurt laktosefrei ^F	BIO Vollkornnudeln ^{A, A1} mit Tomatensauce aus BIO Tomaten und Hartkäse laktosefrei ^F Gurkensalat in Dilldressing aus BIO-Gurken ^{5, K, I} Obst der Saison	OrangenKürbisKartoffel-cremesuppe laktosefrei ^{F, H} als Vorsuppe hausgemachter Milchreis laktosefrei ^F mit ZimtZucker Apfelmus ³	Vegetarische Bratwurst ^C mit Apfelrotkohl ³ und Kartoffelstampf aus BIO Kartoffeln ¹ Obst der Saison	gebackene Kartoffelspalten mit Kräuterquark laktosefrei ^F und Spitzkohlsalat aus BIO-Spitzkohl ^{5, K, I} 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