

Speiseplan vom 13.10.2025 bis 19.10.2025

KW 42

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	BIO Tortellini RicottaSpinat A, C, F, A1 mit Tomatensauce aus BIO Tomaten Mais-Paprika-Gurkensalat 5, K, I Aprikosenjoghurt F	Süßkartoffeln-Kichererbsen Curry mit Kokos H und BIO Basmatireis Blattsalat BalsamicoDressing HonigSenf 5, K, I Obst der Saison	Blumenkohlcremesuppe F, H als Vorsuppe Eierpfannekuchen A, C, F, A1 mit Apfelmus 3	Vegetarischer Bolognese A, A3, E mit BIO Vollkornnudeln A, A1 und BIO Reibekäse F Chinakohlsalat 5, K, I Obst der Saison	BIO Salzkartoffeln mit Kräuterquark F Gurkensalat in Dilldressing aus BIO-Gurken 5, K, I Schokoladenpudding F
Wir bieten an bei Glutenintoleranz	Penne Nudeln Glutenfrei mit Tomatensauce aus BIO Tomaten Mais-Paprika-Gurkensalat 5, K, I Aprikosenjoghurt F	Süßkartoffeln-Kichererbsen Curry mit Kokos H und BIO Basmatireis Blattsalat BalsamicoDressing HonigSenf 5, K, I Obst der Saison	Blumenkohlcremesuppe F, H als Vorsuppe Kartoffelpuffer mit Apfelmus 3	Vegetarischer Bolognese glutenfrei A, C, A3 mit Penne Nudeln Glutenfrei und BIO Reibekäse F Chinakohlsalat 5, K, I Obst der Saison	BIO Salzkartoffeln mit Kräuterquark F Gurkensalat in Dilldressing aus BIO-Gurken 5, K, I Schokoladenpudding F
Wir bieten an bei Laktoseintoleranz	BIO Vollkornnudeln A, A1 mit Tomatensauce aus BIO Tomaten Mais-Paprika-Gurkensalat 5, K, I Aprikosenjoghurt laktosefrei F	Süßkartoffeln-Kichererbsen Curry mit Kokos H und BIO Basmatireis Blattsalat BalsamicoDressing HonigSenf 5, K, I Obst der Saison	Blumenkohlcremesuppe laktosefrei F, H als Vorsuppe Kartoffelpuffer mit Apfelmus 3	Vegetarischer Bolognese A, A3, E mit BIO Vollkornnudeln A, A1 und Hartkäse laktosefrei F Chinakohlsalat 5, K, I Obst der Saison	BIO Salzkartoffeln mit Kräuterquark laktosefrei F Gurkensalat in Dilldressing aus BIO-Gurken 5, K, I Sojadessert Schokolade 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