

Speiseplan

vom 20.10.2025

bis 26.10.2025

KW

43

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	Vegi-Rahmgeschnetzeltes mit Sellerie,Karotte, Porree und Erbsen A, F, H, A1 und BIO Reis Joghurt m.Honig F	Erbsen-Gemüseeeintopf mit Sellerie, Karotte und Lauch H BIO Knusperbrötchen A, A3, A1 Obst der Saison	Eieromelette C, F mit RahmSpinat aus BIO Spinat F und BIO Salzkartoffeln Vanillepudding 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	KürbisKartoffelGratin aus BIO Kartoffeln C, F mit Kräuterquark F und Karottensalat in Orangendressing Pflaumenkompott
Menü 2	Hühnerfrikassee F gedünstete Erbsen mit BIO-Erbsen 1 und BIO Reis Joghurt m.Honig F	Sahnelinsen mit Karotte,Lauch,Pastinake F, H und Eierknöpfle 1, A, C, A1 Blattsalat mit Kräuterdressing 5, K, I Obst der Saison	Seelachshappen im Backteig A, C, N, I, A1 mit RahmSpinat aus BIO Spinat F und BIO Salzkartoffeln Vanillepudding F	BIO Vollkornnudeln A, A1 mit Ratatouilli mit BIO Tomaten Obst der Saison	Kartoffelsuppe aus Bio Kartoffeln H als Vorsuppe Dampfnudel A, C, F, A1 mit Vanillesauce F Pflaumenkompott
Wir bieten an bei Glutenintoleranz	Gemüsefrikassee mit BIO Blumenkohl, Karotte laktosefrei F gedünstete Erbsen mit BIO-Erbsen 1 und BIO Reis Joghurt m.Honig F	Erbsen-Gemüseeeintopf mit Sellerie, Karotte und Lauch H Brötchen glutenfrei E Obst der Saison	Eieromelette C, F mit RahmSpinat aus BIO Spinat F und BIO Salzkartoffeln Vanillepudding 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	KürbisKartoffelGratin aus BIO Kartoffeln C, F als Vorsuppe mit Kräuterquark F und Karottensalat in Orangendressing Pflaumenkompott
Wir bieten an bei Laktoseintoleranz	Vegi-Rahmgeschnetzeltes mit Sellerie,Karotte, Porree laktosefrei A, F, H, A1 und BIO Reis Joghurt m.Honig laktosefrei F	Erbsen-Gemüseeeintopf mit Sellerie, Karotte und Lauch H BIO Knusperbrötchen A, A3, A1 Obst der Saison	Eieromelette C, F mit RahmSpinat laktosefrei aus BIO Spinat F und BIO Salzkartoffeln Sojadessert Vanille E	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	Gemüsepuffer C mit Kräuterquark laktosefrei F und Karottensalat in Orangendressing Pflaumenkompott

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