

Speiseplan

vom 27.10.2025 bis 02.11.2025

Eigenbetrieb für kommunale Aufgaben und Dienstleistungen (EAD)



Sensfelderweg 33
64293 Darmstadt
www.ead-darmstadt.de

06151 / 13 46 610
EAD.Schulmensen@darmstadt.de

KW 44



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Käsespätzle ^{A, C, F, A1} mit Röstzwiebeln ^{A, A1} und Eisbergsalat BalsamicoDressing Dunkel ^{1, 5, K, I} Joghurt m.Honig ^F	Blumenkohl geschmelzt mit BIO-Blumenkohl ^{1, A, A1} dunkler Sauce und Kartoffelstampf aus BIO Kartoffeln ¹ Obst der Saison	Bunte Gemüsepfanne mit Zucchini, Paprika, Karotte ¹ Joghurdip ^F und Couscous ^{A, H, A1} Pflaumenkompott	BIO Salzkartoffeln mit Kräuterquark ^F und Gurkensalat in Dilldressing aus BIO-Gurken ^{5, K, I} Obst der Saison	Vegetarisches Ragout mit rotem Paprika und BIO Basmatireis Beerenquark ^F
Menü 2	Spätzle Gemüsepfanne mit Paprika, Zucchini, Karotte ^{1, A, C, A1} und Käsesauce ^F Eisbergsalat BalsamicoDressing Dunkel ^{1, 5, K, I} Joghurt m.Honig ^F	KartoffelGemüseGulasch aus BIO Kartoffeln, Karotten und Paprika ¹ Obst der Saison	OrangenKürbis- Kartoffelcremesuppe ^{F, H} als Vorsuppe hausgemachter Grießbrei aus BIO Vollkorngrieß ^{A, F, A1} Pflaumenkompott	Fischfrikadelle ^{C, N, F} mit Kräutersauce ^F und BIO Salzkartoffeln Gurkensalat in Dilldressing aus BIO-Gurken ^{5, K, I} Obst der Saison	Geflügelbällchen ^{A, C, A1} mit Tomaten-Paprikasauce und BIO Basmatireis Beerenquark ^F
Wir bieten an bei Glutenintoleranz	NudelGemüsepfanne glutenfrei mit Paprika, Zucchini, Karotte ¹ und Käsesauce ^F Eisbergsalat BalsamicoDressing Dunkel ^{1, 5, K, I} Joghurt m.Honig ^F	Blumenkohl geschmelzt glutenfrei mit BIO-Blumenkohl ¹ dunkler Sauce und Kartoffelstampf aus BIO Kartoffeln ¹ Obst der Saison	Bunte Gemüsepfanne mit Zucchini, Paprika, Karotte ¹ Joghurdip ^F und Penne Nudeln Glutenfrei Pflaumenkompott	BIO Salzkartoffeln mit Kräuterquark ^F und Gurkensalat in Dilldressing aus BIO-Gurken ^{5, K, I} Obst der Saison	Vegetarisches Ragout mit rotem Paprika und BIO Basmatireis Beerenquark ^F
Wir bieten an bei Laktoseintoleranz	Spätzle Gemüsepfanne mit Paprika, Zucchini, Karotte ^{1, A, C, A1} Kräuterquark laktosefrei ^F Eisbergsalat BalsamicoDressing Dunkel ^{1, 5, K, I} Joghurt m.Honig laktosefrei ^F	Blumenkohl geschmelzt mit BIO-Blumenkohl ^{1, A, A1} dunkler Sauce und Kartoffelstampf aus BIO Kartoffeln ¹ Obst der Saison	Bunte Gemüsepfanne mit Zucchini, Paprika, Karotte ¹ Joghurdip laktosefrei ^F und Couscous ^{A, H, A1} Pflaumenkompott	BIO Salzkartoffeln mit Kräuterquark laktosefrei ^F und Gurkensalat in Dilldressing aus BIO-Gurken ^{5, K, I} Obst der Saison	Vegetarisches Ragout mit rotem Paprika und BIO Basmatireis Beerenquark laktosefrei ^F

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