

Speiseplan

vom 08.12.2025

bis 14.12.2025

KW

50

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	Eierknöpfe ^{1, A, C, A1} und Bunt Gemüse (Erbsen, Paprika, Mais) in Sahnesauce ^F Beerenquark ^F	BIO Tortellini Ricotta Spinat ^{A, C, F, A1} mit Spinatsahnesauce ^F und Chinakohlsalat ^{5, K, I} Obst der Saison	Orangen Kürbis Kartoffelcremesuppe ^{F, H} als Vorsuppe hausgemachter Milchreis ^F mit ZimtZucker Apfelmus ³	Gekochte bunte Eier ^{1, C} mit Dillsauce ^F und BIO Salzkartoffeln Rote-Beetesalat mit Apfel-Dressing ^{5, K} Obst der Saison	BIO Vollkornnudeln ^{A, A1} mit Tomatensauce aus BIO Tomaten und BIO Reibekäse ^F Gurkensalat in Dilldressing aus BIO-Gurken ^{5, K, I} Schokoladenpudding ^F
Menü 2	Rindfleischbällchen ^{A, C, A1} Rahmsauce ^F mit Erbsen Möhrengemüse glasiert ¹ und Eierknöpfe ^{1, A, C, A1} Beerenquark ^F	überbackener Spinat-Maultaschenauflauf mit BIO Gemüse maultaschen ^{A, C, F, A1} und Chinakohlsalat ^{5, K, I} Obst der Saison	Gratinierte Grießnocken in Tomatensauce aus BIO Tomaten ^{A, C, F, A1} mit BIO-Gurkentaler Apfelmus ³	Seelachshappen im Backteig ^{A, C, N, I, A1} mit Dillsauce ^F und BIO Salzkartoffeln Rote-Beetesalat mit Apfel-Dressing ^{5, K} Obst der Saison	BIO Vollkornnudeln ^{A, A1} mit Ratatouilli aus BIO Tomaten Gurkensalat in Dilldressing aus BIO-Gurken ^{5, K, I} Schokoladenpudding ^F
Wir bieten an bei Glutenintoleranz	Penne Nudeln Glutenfrei und Bunt Gemüse (Erbsen, Paprika, Mais) in Sahnesauce ^F Beerenquark ^F	Penne Nudeln Glutenfrei mit Spinatsahnesauce ^F und BIO Reibekäse ^F Chinakohlsalat ^{5, K, I} Obst der Saison	Orangen Kürbis Kartoffelcremesuppe ^{F, H} als Vorsuppe hausgemachter Milchreis ^F mit ZimtZucker Apfelmus ³	Gekochte bunte Eier ^{1, C} mit Dillsauce ^F und BIO Salzkartoffeln Rote-Beetesalat mit Apfel-Dressing ^{5, K} Obst der Saison	Penne Nudeln Glutenfrei mit Tomatensauce aus BIO Tomaten und BIO Reibekäse ^F Gurkensalat in Dilldressing aus BIO-Gurken ^{5, K, I} Schokoladenpudding ^F
Wir bieten an bei Laktoseintoleranz	Eierknöpfe ^{1, A, C, A1} und Bunt Gemüse (Erbsen, Paprika, Mais) in Sahnesauce laktosefrei ^F Beerenquark laktosefrei ^F	BIO Fusilli Nudeln ^{A, A1} mit Spinatsahnesauce laktosefrei ^F und Hartkäse laktosefrei ^F Chinakohlsalat ^{5, K, I} Obst der Saison	Orangen Kürbis Kartoffelcremesuppe laktosefrei ^{F, H} als Vorsuppe hausgemachter Milchreis laktosefrei ^F mit ZimtZucker Apfelmus ³	Gekochte bunte Eier ^{1, C} mit Kräuterquark laktosefrei ^F und BIO Salzkartoffeln Rote-Beetesalat mit Apfel-Dressing ^{5, K} Obst der Saison	BIO Vollkornnudeln ^{A, A1} mit Tomatensauce aus BIO Tomaten und Hartkäse laktosefrei ^F Gurkensalat in Dilldressing aus BIO-Gurken ^{5, K, I} Sojadesert Schokolade ^E