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



Menü 1	Eierknöpfle ^{1, A, C, A1} und Buntes Gemüse (Erbsen,Paprika,Mais) in Sahnesauce ^F Beerenquark ^F	BIO Tortellini RicottaSpinat A, C, F, A1 mit Spinatsahnesauce F und Chinakohlsalat 5, K, I Obst der Saison	OrangenKürbis 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	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 ErbsenMöhrengemüse glasiert ¹ und Eierknöpfle ^{1, A, C, A1} Beerenquark ^F	überbackener Spinat-Maultaschenauflauf mit BIO Gemüsemaultaschen 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 Buntes 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	OrangenKürbis 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	Eierknöpfle ^{1, A, C, A1} und Buntes 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	OrangenKürbis 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} 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, G6 Paranüsse, G7 Pistazien, G8 Macadamianüsse, G9 Queenslandnüsse) H Sellerie I Sensi K SO2/Sulfit L

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