

Speiseplan

vom 15.12.2025 bis 21.12.2025

KW 51

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	Sahnelinsen mit Karotte,Lauch,Pastinake ^{F, H} und Eierknöpfe ^{1, A, C, A1} Blattsalat, Maiskörner mit Kräuter dressing ^{5, K, I} Heidelbeerquark ^F	vegetarische BIO Bällchen, Rahmsauce ^F und gedünstete Erbsen mit BIO-Erbsen ¹ BIO Reis Obst der Saison	Nuggets Vegetarisch ^{A, F, A1} mit Ketchup ^H gebackene Kartoffelspalten Gurkensalat in Dill dressing aus BIO-Gurken ^{5, K, I} Vanillepudding ^F	BIO Vollkornnudeln ^{A, A1} mit Vegetarischer Bolognese ^{A, A3, E} und BIO Reibekäse ^F Spitzkohlsalat aus BIO-Spitzkohl ^{5, K, I} Obst der Saison	Kartoffeleintopf aus Bio Kartoffeln ^H mit BIO Knusperbrötchen ^{A, A3, A1} Apfel Zimt Quark ^{3, F}
Menü 2	Vegi-Rahmgeschnetzeltes mit Sellerie,Karotte,Porree ^{A, F, H, A1} und Erbsen ^{1, A, C, A1} Eierknöpfe ^{1, A, C, A1} Blattsalat, Maiskörner Kräuter dressing ^{5, K, I} Heidelbeerquark ^F	Gemüsefrikassee mit BIO Blumenkohl, Erbsen, Karotten ^F und BIO Reis Obst der Saison	HähnchenNuggets ^{7, A, A1} mit Ketchup ^H gebackene Kartoffelspalten Gurkensalat in Dill dressing aus BIO-Gurken ^{5, K, I} Vanillepudding ^F	BIO Vollkornnudeln ^{A, A1} mit Rinderbolognese ^H und BIO Reibekäse ^F Spitzkohlsalat aus BIO-Spitzkohl ^{5, K, I} Obst der Saison	Kartoffelsuppe aus Bio Kartoffeln ^H als Vorsuppe Dampfnudel ^{A, C, F, A1} mit Vanillesauce ^F Apfel Zimt Quark ^{3, F}
Wir bieten an bei Glutenintoleranz	Sahnelinsen mit Karotte,Lauch,Pastinake ^{F, H} Penne Nudeln Glutenfrei Blattsalat, Maiskörner Kräuter dressing ^{5, K, I} Heidelbeerquark ^F	vegetarische BIO Bällchen, Rahmsauce ^F und gedünstete Erbsen mit BIO-Erbsen ¹ BIO Reis Obst der Saison	GemüseKöttbullar ^C mit Ketchup ^H gebackene Kartoffelspalten Gurkensalat in Dill dressing aus BIO-Gurken ^{5, K, I} Vanillepudding ^F	Penne Nudeln Glutenfrei mit Karottenbolognese ^{1, 5, K} und BIO Reibekäse ^F Spitzkohlsalat aus BIO-Spitzkohl ^{5, K, I} Obst der Saison	Kartoffeleintopf aus Bio Kartoffeln ^H mit Brötchen glutenfrei ^E Apfel Zimt Quark ^{3, F}
Wir bieten an bei Laktoseintoleranz	Vegi-Rahmgeschnetzeltes mit Sellerie,Karotte,Porree laktosefrei ^{A, F, H, A1} Eierknöpfe ^{1, A, C, A1} Blattsalat, Maiskörner Kräuter dressing ^{5, K, I} Heidelbeerquark laktosefrei ^F	vegetarische BIO Bällchen, Rahmsauce laktosefrei ^F und gedünstete Erbsen mit BIO-Erbsen ¹ BIO Reis Obst der Saison	GemüseKöttbullar ^C mit Ketchup ^H gebackene Kartoffelspalten Gurkensalat in Dill dressing aus BIO-Gurken ^{5, K, I} Dessert Soja Vanille ^E	BIO Vollkornnudeln ^{A, A1} mit Vegetarischer Bolognese ^{A, A3, E} und Hartkäse laktosefrei ^F Spitzkohlsalat aus BIO-Spitzkohl ^{5, K, I} Obst der Saison	Kartoffeleintopf aus Bio Kartoffeln ^H mit BIO Knusperbrötchen ^{A, A3, A1} Apfel Zimt Quark laktosefrei ^{3, 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