

Speiseplan

vom 05.01.2026

bis 11.01.2026

KW

2

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	BIO Tortellini RicottaSpinat A, C, F, A1 mit Spinatsahnesauce ^F Chinakohlsalat ^{5, K, I} Beerenquark ^F	Süßkartoffeln-Kichererbsen Curry mit Kokos ^H und BIO Basmatireis Blattsalat BalsamicoDressing HonigSenf ^{5, K, I} Obst der Saison	Chili sin Carne mit Linsen, Mais und Bohnen ^H BIO Reis Gurkensalat in Dilldressing aus BIO-Gurken ^{5, K, I} 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 Vegetarischer Bolognaise und BIO Reibekäse ^F Spitzkohlsalat aus BIO-Spitzkohl ^{5, K, I} Schokoladenpudding ^F
Wir bieten an bei Glutenintoleranz	Penne Nudeln Glutenfrei mit Spinatsahnesauce ^F und BIO Reibekäse ^F Chinakohlsalat ^{5, K, I} Beerenquark ^F	Süßkartoffeln-Kichererbsen Curry mit Kokos ^H und BIO Basmatireis Blattsalat BalsamicoDressing HonigSenf ^{5, K, I} Obst der Saison	Chili sin Carne mit Linsen, Mais und Bohnen ^H BIO Reis Gurkensalat in Dilldressing aus BIO-Gurken ^{5, K, I} 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 Vegetarischer Bolognaise und BIO Reibekäse ^F Spitzkohlsalat aus BIO-Spitzkohl ^{5, K, I} Schokoladenpudding ^F
Wir bieten an bei Laktoseintoleranz	BIO Fusilli Nudeln ^{A, A1} mit Spinatsahnesauce laktosefrei ^F und Hartkäse laktosefrei ^F Chinakohlsalat ^{5, K, I} Beerenquark laktosefrei ^F	Süßkartoffeln-Kichererbsen Curry mit Kokos ^H und BIO Basmatireis Blattsalat BalsamicoDressing HonigSenf ^{5, K, I} Obst der Saison	Chili sin Carne mit Linsen, Mais und Bohnen ^H BIO Reis Gurkensalat in Dilldressing aus BIO-Gurken ^{5, K, I} 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 Vegetarischer Bolognaise und Hartkäse laktosefrei ^F Spitzkohlsalat aus BIO-Spitzkohl ^{5, K, I} Dessert Soja Schoko ^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, 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