

Speiseplan

vom 12.01.2026

bis 18.01.2026

KW

3

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	Käsespätzle ^{A, C, F, A1} mit Röstiwiebeln ^{A, A1} und Eisbergsalat BalsamicoDressing Dunkel ^{1, 5, K, I} Joghurt m.Honig ^F	Gemüsefrikadelle ^{A, C, A1} mit Apfelrotkohl ³ und Kartoffelstampf aus BIO Kartoffeln ¹ Obst der Saison	Tomatencremesuppe aus BIO Tomaten ^F als Vorsuppe hausgemachter Milchreis ^F mit ZimtZucker Apfelmus ³	BIO Salzkartoffeln mit Kräuterquark ^F 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 Gemüsepflanne mit Paprika, Zucchini, Karotte ^{1, A, C, A1} und Käsesauce ^F Eisbergsalat BalsamicoDressing Dunkel ^{1, 5, K, I} Joghurt m.Honig ^F	Vegetarische Bratwurst ^C mit Apfelrotkohl ³ und Kartoffelstampf aus BIO Kartoffeln ¹ Obst der Saison	Gratinierte Grießnocken in Tomatensauce aus BIO Tomaten ^{A, C, F, A1} und BIO-Gurkentaler Apfelmus ³	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	NudelGemüsepflanne glutenfrei mit Paprika, Zucchini, Karotte ¹ und Käsesauce ^F Eisbergsalat BalsamicoDressing Dunkel ^{1, 5, K, I} Joghurt m.Honig ^F	Vegetarische Bratwurst ^C mit Apfelrotkohl ³ und Kartoffelstampf aus BIO Kartoffeln ¹ Obst der Saison	Tomatencremesuppe aus BIO Tomaten ^F als Vorsuppe hausgemachter Milchreis ^F mit ZimtZucker Apfelmus ³	BIO Salzkartoffeln mit Kräuterquark ^F 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 Gemüsepflanne mit Paprika, Zucchini, Karotte ^{1, A, C, A1} und Kräuterquark laktosefrei ^F Eisbergsalat BalsamicoDressing Dunkel ^{1, 5, K, I} Joghurt m.Honig laktosefrei ^F	Vegetarische Bratwurst ^C mit Apfelrotkohl ³ und Kartoffelstampf aus BIO Kartoffeln ¹ Obst der Saison	Tomatencremesuppe aus BIO Tomaten laktosefrei ^F als Vorsuppe hausgemachter Milchreis laktosefrei ^F mit ZimtZucker Apfelmus ³	BIO Salzkartoffeln mit Kräuterquark laktosefrei ^F 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, A6 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 Queenlandnüsse) 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 geschweift 6 geschwärzt 7 Phosphat 8 gewachst 9 Azofarbstoffe 10 chininhaltig 11 koffeinhaltig 12 alkoholhaltig 15 Süßungsmittel 16 Phenylalaninquelle