

Speiseplan

vom 26.01.2026

bis 01.02.2026

KW

5

Eigenbetrieb für kommunale
Aufgaben und Dienstleistungen
(EAD)



Sensfelderweg 33
64293 Darmstadt
www.ead-darmstadt.de

06151 / 13 46 610
EAD.Schulmensen@darmstadt.de

3



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Buntes Gemüse Erbsen, Paprika, Mais in Sahnesauce ^F mit Spätzle ^{1, A, C, A1} Beerenquark ^F	BIO Tortellini RicottaSpinat A, C, F, A1 mit Spinatsahnesauce ^F Chinakohlsalat ^{5, K, I} Obst der Saison	Bunte Gemüsepfanne mit Zucchini, Paprika, Karotte ¹ Joghurtdip ^F und BIO Reis 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} mit Rahmsauce ^F ErbsenMöhrengemüse glasiert ¹ und Spätzle ^{1, A, C, A1} Beerenquark ^F	überbackener Spinat- Maultaschenauflauf mit BIO Gemüsemaultaschen ^{A, C, F, A1} Chinakohlsalat ^{5, K, I} Obst der Saison	Blumenkohlcremesuppe ^{F, H} als Vorsuppe hausgemachter Grießbrei aus BIO Vollkorngrieß A, F, A1 Apfelmus ³	Knusper Seelachsfilet ^{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 Ratatoulli aus BIO Tomaten Gurkensalat in Dilldressing aus BIO-Gurken ^{5, K, I} Schokoladenpudding ^F
Wir bieten an bei Glutenintoleranz	Buntes Gemüse Erbsen, Paprika, Mais in Sahnesauce ^F mit Penne Nudeln Glutenfrei Beerenquark ^F	Penne Nudeln Glutenfrei mit Spinatsahnesauce ^F und BIO Reibekäse ^F Chinakohlsalat ^{5, K, I} Obst der Saison	Bunte Gemüsepfanne mit Zucchini, Paprika, Karotte ¹ Joghurtdip ^F und Penne Nudeln Glutenfrei 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	Buntes Gemüse Erbsen, Paprika, Mais in Sahnesauce laktosefrei ^F mit Spätzle ^{1, A, C, A1} Beerenquark laktosefrei ^F	BIO Vollkornnudeln ^{A, A1} mit Spinatsahnesauce laktosefrei ^F und Hartkäse laktosefrei ^F Chinakohlsalat ^{5, K, I} Obst der Saison	Bunte Gemüsepfanne mit Zucchini, Paprika, Karotte ¹ Joghurtdip laktosefrei ^F und BIO Reis 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

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

Allergene:

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 geschwäzt 7 Phosphat 8 gewachst 9 Azofarbstoffe 10 chininhaltig 11 koffeinhaltig 12 alkoholhaltig 15 Süßungsmittel 16 Phenylalaninquelle