

Speiseplan

vom 02.02.2026

bis 08.02.2026

KW

6

Eigenbetrieb für kommunale
Aufgaben und Dienstleistungen
(EAD)



Sensfelderweg 33
64293 Darmstadt
www.ead-darmstadt.de

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

4



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Sahnelinsen mit Karotte, Lauch, Pastinake ^{F, H} und Eierknöpfle ^{1, A, C, A1} Blattsalat mit Kräuterdressing ^{5, K, I} Heidelbeerquark ^F	vegetarische BIO Bällchen mit Rahmsauce ^F gedünstete Erbsen mit BIO-Erbsen ¹ und BIO Reis Obst der Saison	Eieromelette ^{C, F} mit RahmSpinat aus BIO Spinat ^F und BIO Salzkartoffeln Vanillepudding ^F	BIO Vollkornnudeln ^{A, A1} mit Vegetarischer Bolognaise 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 und Erbsen ^{A, F, H, A1} Eierknöpfle ^{1, A, C, A1} Blattsalat Kräuterdressing ^{5, K, I} Heidelbeerquark ^F	Gemüsefrikassee mit BIO Blumenkohl, Erbsen, Karotten ^F und BIO Reis Obst der Saison	Seelachshappen im Backteig ^{A, C, N, I, A1} mit RahmSpinat aus BIO Spinat ^F und BIO Salzkartoffeln Vanillepudding ^F	BIO Vollkornnudeln ^{A, A1} mit Rinderbolognaise ^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
Wir bieten an bei Glutenintoleranz	Sahnelinsen mit Karotte, Lauch, Pastinake ^{F, H} und Penne Nudeln Glutenfrei Blattsalat Kräuterdressing ^{5, K, I} Heidelbeerquark ^F	vegetarische BIO Bällchen mit Rahmsauce ^F gedünstete Erbsen mit BIO-Erbsen ¹ und BIO Reis Obst der Saison	Eieromelette ^{C, F} mit RahmSpinat aus BIO Spinat ^F und BIO Salzkartoffeln Vanillepudding ^F	Penne Nudeln Glutenfrei mit Vegetarischer Bolognaise 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} und Eierknöpfle ^{1, A, C, A1} Blattsalat Kräuterdressing ^{5, K, I} Heidelbeerquark laktosefrei ^F	vegetarische BIO Bällchen mit Rahmsauce laktosefrei ^F gedünstete Erbsen mit BIO-Erbsen ¹ und BIO Reis Obst der Saison	Gemüseköttbullar ^C mit RahmSpinat laktosefrei aus BIO Spinat ^F und BIO Salzkartoffeln Dessert Soja Vanille ^E	BIO Vollkornnudeln ^{A, A1} mit Vegetarischer Bolognaise 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 geschwärtzt 7 Phosphat 8 gewachst 9 Azofarbstoffe 10 chininhaltig 11 koffeinhaltig 12 alkoholhaltig 15 Süßungsmittel 16 Phenylalaninquelle