


Speiseplan

vom 02.02.2026bis 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](mailto:EAD.Schulmensen@darmstadt.de)

     					
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Sahnelinsen mit Karotte,Lauch,Pastinake <sup>F, H</sup> und Eierknöpfle <sup>1, A, C, A1</sup> Blattsalat mit Kräuterdressing <sup>5, K, I</sup> Heidelbeerquark <sup>F</sup>	vegetarische BIO Bällchen mit Rahmsauce <sup>F</sup> gedünstete Erbsen mit BIO-Erbsen <sup>1</sup> und BIO Reis Obst der Saison	Eieromelette <sup>C, F</sup> mit RahmSpinat aus BIO Spinat <sup>F</sup> und BIO Salzkartoffeln Vanillepudding <sup>F</sup>	BIO Vollkornnudeln <sup>A, A1</sup> mit Vegetarischer Bolognaise und BIO Reibekäse <sup>F</sup> Spitzkohlsalat aus BIO-Spitzkohl <sup>5, K, I</sup> Obst der Saison	Kartoffeleintopf aus Bio Kartoffeln <sup>H</sup> mit BIO Knusperbrötchen <sup>A, A3, A1</sup> Apfel Zimt Quark <sup>3, F</sup>
Menü 2	Vegi-Rahmgeschnetzeltes mit Sellerie,Karotte,Porree und Erbsen <sup>A, F, H, A1</sup> Eierknöpfle <sup>1, A, C, A1</sup> Blattsalat Kräuterdressing <sup>5, K, I</sup> Heidelbeerquark <sup>F</sup>	Gemüsefrikassee mit BIO Blumenkohl, Erbsen, Karotten <sup>F</sup> und BIO Reis Obst der Saison	Seelachshappen im Backteig <sup>A, C, N, I, A1</sup> mit RahmSpinat aus BIO Spinat <sup>F</sup> und BIO Salzkartoffeln Vanillepudding <sup>F</sup>	BIO Vollkornnudeln <sup>A, A1</sup> mit Rinderbolognaise <sup>H</sup> und BIO Reibekäse <sup>F</sup> Spitzkohlsalat aus BIO-Spitzkohl <sup>5, K, I</sup> Obst der Saison	Kartoffelsuppe aus Bio Kartoffeln <sup>H</sup> als Vorsuppe Dampfnudel <sup>A, C, F, A1</sup> mit Vanillesauce <sup>F</sup>
Wir bieten an bei Glutenintoleranz	Sahnelinsen mit Karotte,Lauch,Pastinake <sup>F, H</sup> und Penne Nudeln Glutenfrei Blattsalat Kräuterdressing <sup>5, K, I</sup> Heidelbeerquark <sup>F</sup>	vegetarische BIO Bällchen mit Rahmsauce <sup>F</sup> gedünstete Erbsen mit BIO-Erbsen <sup>1</sup> und BIO Reis Obst der Saison	Eieromelette <sup>C, F</sup> mit RahmSpinat aus BIO Spinat <sup>F</sup> und BIO Salzkartoffeln Vanillepudding <sup>F</sup>	Penne Nudeln Glutenfrei mit Vegetarischer Bolognaise und BIO Reibekäse <sup>F</sup> Spitzkohlsalat aus BIO-Spitzkohl <sup>5, K, I</sup> Obst der Saison	Kartoffeleintopf aus Bio Kartoffeln <sup>H</sup> mit Brötchen glutenfrei <sup>E</sup> Apfel Zimt Quark <sup>3, F</sup>
Wir bieten an bei Laktoseintoleranz	Vegi-Rahmgeschnetzeltes mit Sellerie,Karotte,Porree laktosefrei <sup>A, F, H, A1</sup> und Eierknöpfle <sup>1, A, C, A1</sup> Blattsalat Kräuterdressing <sup>5, K, I</sup> Heidelbeerquark laktosefrei <sup>F</sup>	vegetarische BIO Bällchen mit Rahmsauce laktosefrei <sup>F</sup> gedünstete Erbsen mit BIO-Erbsen <sup>1</sup> und BIO Reis Obst der Saison	GemüseKöttbullar <sup>C</sup> mit RahmSpinat laktosefrei aus BIO Spinat <sup>F</sup> und BIO Salzkartoffeln Dessert Soja Vanille <sup>E</sup>	BIO Vollkornnudeln <sup>A, A1</sup> mit Vegetarischer Bolognaise und Hartkäse laktosefrei <sup>F</sup> Spitzkohlsalat aus BIO-Spitzkohl <sup>5, K, I</sup> Obst der Saison	Kartoffeleintopf aus Bio Kartoffeln <sup>H</sup> mit BIO Knusperbrötchen <sup>A, A3, A1</sup> Apfel Zimt Quark laktosefrei <sup>3, F</sup>