

# Speiseplan

vom 09.02.2026

bis 15.02.2026

KW

7

Eigenbetrieb für kommunale  
Aufgaben und Dienstleistungen  
(EAD)



Sensfelderweg 33  
64293 Darmstadt  
[www.ead-darmstadt.de](http://www.ead-darmstadt.de)

06151 / 13 46 610  
[EAD.Schulmensen@darmstadt.de](mailto:EAD.Schulmensen@darmstadt.de)



	<b>Montag</b>	<b>Dienstag</b>	<b>Mittwoch</b>	<b>Donnerstag</b>	<b>Freitag</b>
<b>Menü 1</b>	Käsespätzle A, C, F, A1 mit Röstzwiebeln A, A1 und Eisbergsalat mit BalsamicoDressing Dunkel 1, 5, K, I Joghurt m.Honig F	Gemüefrikadelle 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 und Gurkensalat in Dilldressing aus BIO-Gurken 5, K, I Obst der Saison	BIO Vollkornnuheln A, A1 mit Tomatensauce aus BIO Tomaten und BIO Reibekäse F Weißkrautsalat 5, K Beerenquark F
<b>Menü 2</b>	Spätzle Gemüepfanne 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 mit BIO-Gurkentaler Apfelmus 3	Fischfrikadelle A, C, N, H, I, A1 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 Vollkornnuheln A, A1 Beerenquark F
<b>Wir bieten an bei Glutenintoleranz</b>	NudelGemüepfanne 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 und Gurkensalat in Dilldressing aus BIO-Gurken 5, K, I Obst der Saison	Penne Nudeln Glutenfrei mit Tomatensauce aus BIO Tomaten und BIO Reibekäse F Weißkrautsalat 5, K Beerenquark F
<b>Wir bieten an bei Laktoseintoleranz</b>	Spätzle Gemüepfanne 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 und Gurkensalat in Dilldressing aus BIO-Gurken 5, K, I Obst der Saison	BIO Vollkornnuheln A, A1 mit Tomatensauce aus BIO Tomaten und Hartkäse laktosefrei F Weißkrautsalat 5, K 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, 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 geschweift 6 geschwärtz 7 Phosphat 8 gewachst 9 Azofarbstoffe 10 chininhaltig 11 koffeinhaltig 12 alkoholhaltig 15 Süßungsmittel 16 Phenylalaninquelle