


Speiseplan

vom 09.02.2026bis 15.02.2026

KW







7

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)



1

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Käsespätzle <sup>A, C, F, A1</sup> mit Röstzwiebeln <sup>A, A1</sup> und Eisbergsalat mit BalsamicoDressing Dunkel <sup>1, 5, K, I</sup>  Joghurt m.Honig <sup>F</sup>	Gemüsefrikadelle <sup>A, C, A1</sup> mit Apfelrotkohl <sup>3</sup> und Kartoffelstampf aus BIO Kartoffeln <sup>1</sup> Obst der Saison	Tomatencremesuppe aus BIO Tomaten <sup>F</sup> als Vorsuppe  hausgemachter Milchreis <sup>F</sup> mit ZimtZucker Apfelmus <sup>3</sup>	BIO Salzkartoffeln mit Kräuterquark <sup>F</sup> und Gurkensalat in Dilldressing aus BIO-Gurken <sup>5, K, I</sup> Obst der Saison	BIO Vollkornnudeln <sup>A, A1</sup> mit Tomatensauce aus BIO Tomaten und BIO Reibekäse <sup>F</sup> Weißkrautsalat <sup>5, K</sup> Beerenquark <sup>F</sup>
Menü 2	Spätzle Gemüsepfanne mit Paprika, Zucchini, Karotte <sup>1, A, C, A1</sup>  und Käsesauce <sup>F</sup> Eisbergsalat BalsamicoDressing Dunkel <sup>1, 5, K, I</sup> Joghurt m.Honig <sup>F</sup>	Vegetarische Bratwurst <sup>C</sup> mit Apfelrotkohl <sup>3</sup> und Kartoffelstampf aus BIO Kartoffeln <sup>1</sup> Obst der Saison	Gratinierte Grießnocken in Tomatensauce aus BIO Tomaten <sup>A, C, F, A1</sup> mit BIO-Gurkentaler Apfelmus <sup>3</sup>	Fischfrikadelle <sup>A, C, N, H, I, A1</sup> mit Kräutersauce <sup>F</sup> und BIO Salzkartoffeln Gurkensalat in Dilldressing aus BIO-Gurken <sup>5, K, I</sup> Obst der Saison	Geflügelbällchen <sup>A, C, A1</sup> mit Tomaten-Paprikasauce und BIO Vollkornnudeln <sup>A, A1</sup> Beerenquark <sup>F</sup>
Wir bieten an bei Glutenintoleranz	NudelGemüsepfanne glutenfrei mit Paprika, Zucchini, Karotte <sup>1</sup> und Käsesauce <sup>F</sup> Eisbergsalat BalsamicoDressing Dunkel <sup>1, 5, K, I</sup> Joghurt m.Honig <sup>F</sup>	Vegetarische Bratwurst <sup>C</sup> mit Apfelrotkohl <sup>3</sup> und Kartoffelstampf aus BIO Kartoffeln <sup>1</sup> Obst der Saison	Tomatencremesuppe aus BIO Tomaten <sup>F</sup> als Vorsuppe  hausgemachter Milchreis <sup>F</sup> mit ZimtZucker Apfelmus <sup>3</sup>	BIO Salzkartoffeln mit Kräuterquark <sup>F</sup> und Gurkensalat in Dilldressing aus BIO-Gurken <sup>5, K, I</sup> Obst der Saison	Penne Nudeln Glutenfrei mit Tomatensauce aus BIO Tomaten und BIO Reibekäse <sup>F</sup> Weißkrautsalat <sup>5, K</sup> Beerenquark <sup>F</sup>
Wir bieten an bei Laktoseintoleranz	Spätzle Gemüsepfanne mit Paprika, Zucchini, Karotte <sup>1, A, C, A1</sup> und Kräuterquark laktosefrei <sup>F</sup> Eisbergsalat BalsamicoDressing Dunkel <sup>1, 5, K, I</sup> Joghurt m.Honig laktosefrei <sup>F</sup>	Vegetarische Bratwurst <sup>C</sup> mit Apfelrotkohl <sup>3</sup> und Kartoffelstampf aus BIO Kartoffeln <sup>1</sup> Obst der Saison	Tomatencremesuppe aus BIO Tomaten laktosefrei <sup>F</sup> als Vorsuppe  hausgemachter Milchreis laktosefrei <sup>F</sup> mit ZimtZucker Apfelmus <sup>3</sup>	BIO Salzkartoffeln mit Kräuterquark laktosefrei <sup>F</sup> und Gurkensalat in Dilldressing aus BIO-Gurken <sup>5, K, I</sup> Obst der Saison	BIO Vollkornnudeln <sup>A, A1</sup> mit Tomatensauce aus BIO Tomaten und Hartkäse laktosefrei <sup>F</sup> Weißkrautsalat <sup>5, K</sup> Beerenquark laktosefrei <sup>F</sup>