

# Speiseplan

vom 16.02.2026

bis 22.02.2026

KW

8

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)



2

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	BIO Tortellini RicottaSpinat A, C, F, A1 mit Spinatsahnesauce <sup>F</sup> und Chinakohlsalat <sup>5, K, I</sup> Himbeerjoghurt <sup>F</sup>	Blumenkohl geschmolzt mit BIO-Blumenkohl <sup>1, A, A1</sup> dunkler Sauce und Kartoffelstampf aus BIO Kartoffeln <sup>1</sup> Obst der Saison	Karottencremesuppe <sup>F, H</sup> als Vorsuppe Eierpfannkuchen <sup>A, C, F, A1</sup> mit Apfelmus <sup>3</sup>	Chili sin Carne mit Linsen, Mais und Bohnen <sup>H</sup> BIO Reis Gurkensalat in Dilldressing aus BIO-Gurken <sup>5, K, I</sup> Obst der Saison	Erbsen-Gemüseeintopf mit Sellerie, Karotte und Lauch <sup>H</sup> Vollkornbrot <sup>A, A2, A1</sup> Stracciatellacreme <sup>F</sup>
<b>Menü 2</b>	überbackener Spinat- Maultaschenauflauf mit BIO Gemüsemaultaschen A, C, F, A1 und Chinakohlsalat <sup>5, K, I</sup> Himbeerjoghurt <sup>F</sup>	Seelachshappen im Backteig A, C, N, I, A1 mit Erbsenrahmgemüse aus BIO Erbsen <sup>F</sup> und Kartoffelstampf aus BIO Kartoffeln <sup>1</sup> Obst der Saison	Kartoffelgratin aus Bio Kartoffeln <sup>F</sup> mit Kräuterquark <sup>F</sup> und Karottensalat in Orangendressing Apfelmus <sup>3</sup>	Vegetarisches Gulasch mit buntem Paprika und BIO Reis Gurkensalat in Dilldressing aus BIO-Gurken <sup>5, K, I</sup> Obst der Saison	Rindfleischbällchen <sup>A, C, A1</sup> mit Tomaten-Paprikasauce und BIO Vollkornnudeln <sup>A, A1</sup> Stracciatellacreme <sup>F</sup>
<b>Wir bieten an bei Glutenintoleranz</b>	Penne Nudeln Glutenfrei mit Spinatsahnesauce <sup>F</sup> und BIO Reibekäse <sup>F</sup> Chinakohlsalat <sup>5, K, I</sup> Himbeerjoghurt <sup>F</sup>	Blumenkohl geschmolzt glutenfrei mit BIO-Blumenkohl <sup>1</sup> dunkler Sauce und Kartoffelstampf aus BIO Kartoffeln <sup>1</sup> Obst der Saison	Kartoffelgratin aus Bio Kartoffeln <sup>F</sup> mit Kräuterquark <sup>F</sup> und Karottensalat in Orangendressing Apfelmus <sup>3</sup>	Chili sin Carne mit Linsen, Mais und Bohnen <sup>H</sup> BIO Reis Gurkensalat in Dilldressing aus BIO-Gurken <sup>5, K, I</sup> Obst der Saison	Erbsen-Gemüseeintopf mit Sellerie, Karotte und Lauch <sup>H</sup> Brot glutenfrei <sup>E</sup> Stracciatellacreme <sup>F</sup>
<b>Wir bieten an bei Laktoseintoleranz</b>	BIO Vollkornnudeln <sup>A, A1</sup> mit Spinatsahnesauce laktosefrei <sup>F</sup> und Hartkäse laktosefrei <sup>F</sup> Chinakohlsalat <sup>5, K, I</sup> Himbeerjoghurt laktosefrei <sup>F</sup>	Blumenkohl geschmolzt mit BIO-Blumenkohl <sup>1, A, A1</sup> dunkler Sauce und Kartoffelstampf aus BIO Kartoffeln <sup>1</sup> Obst der Saison	Kartoffelgratin laktosefrei aus Bio Kartoffeln <sup>F</sup> mit Kräuterquark laktosefrei <sup>F</sup> und Karottensalat in Orangendressing Apfelmus <sup>3</sup>	Chili sin Carne mit Linsen, Mais und Bohnen <sup>H</sup> BIO Reis Gurkensalat in Dilldressing aus BIO-Gurken <sup>5, K, I</sup> Obst der Saison	Erbsen-Gemüseeintopf mit Sellerie, Karotte und Lauch <sup>H</sup> Vollkornbrot <sup>A, A2, A1</sup> StracciatellaQuark laktosefrei <sup>F</sup>

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