

Speiseplan

vom **23.02.2026**

bis **01.03.2026**

KW

9

Eigenbetrieb für kommunale
Aufgaben und Dienstleistungen
(EAD)



Sensfelderweg 33
64293 Darmstadt
www.ead-darmstadt.de

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



3

| | Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag |
|---|--|---|--|--|---|
| Menü 1 | Spätzle ^{1, A, C, A1} mit Buntes Gemüse (Erbsen, Paprika, Mais) in Sahnesauce ^F Beerenquark ^F | Süßkartoffeln-Kichererbsen Curry mit Kokos ^H und BIO Basmatireis Blattsalat BalsamicoDressing HonigSenf ^{5, K, I} Obst der Saison | Bunte Gemüsepfanne mit Zucchini, Paprika, Karotte ¹ Joghurdip ^F BIO Reis Apfelmus ³ | Gekochte bunte Eier ^{1, C} mit Dillsauce ^F und BIO Salzkartoffeln Blattsalat Kräuter dressing ^{5, K, I} Obst der Saison | BIO Vollkornnudeln ^{A, A1} mit Tomatensauce aus BIO Tomaten und BIO Reibekäse ^F Gurkensalat in Dilldressing aus BIO-Gurken ^{5, K, I} Schokoladenpudding ^F |
| Menü 2 | vegetarische BIO Bällchen mit Rahmsauce ^F ErbsenMöhrengemüse glasiert ¹ und Spätzle ^{1, A, C, A1} Beerenquark ^F | Hähnchen Curry in Kokossauce ^H mit BIO Basmatireis Blattsalat BalsamicoDressing HonigSenf ^{5, K, I} Obst der Saison | Blumenkohlcremesuppe ^{F, H} hausgemachter Grießbrei aus BIO Vollkorngrieß ^{A, F, A1} Apfelmus ³ | Knusper Seelachsfilet ^{A, C, N, I, A1} mit Dillsauce ^F und BIO Salzkartoffeln Blattsalat Kräuter dressing ^{5, K, I} Obst der Saison | BIO Vollkornnudeln ^{A, A1} mit Ratatouilli aus BIO Tomaten Gurkensalat in Dilldressing aus BIO-Gurken ^{5, K, I} Schokoladenpudding ^F |
| Wir bieten an bei Glutenintoleranz | Penne Nudeln Glutenfrei mit Buntes Gemüse (Erbsen, Paprika, Mais) in Sahnesauce ^F Beerenquark ^F | Süßkartoffeln-Kichererbsen Curry mit Kokos ^H und BIO Basmatireis Blattsalat BalsamicoDressing HonigSenf ^{5, K, I} Obst der Saison | Bunte Gemüsepfanne mit Zucchini, Paprika, Karotte ¹ Joghurdip ^F BIO Reis Apfelmus ³ | Gekochte bunte Eier ^{1, C} mit Dillsauce ^F und BIO Salzkartoffeln Blattsalat Kräuter dressing ^{5, K, I} Obst der Saison | Penne Nudeln Glutenfrei mit Tomatensauce aus BIO Tomaten und BIO Reibekäse ^F Gurkensalat in Dilldressing aus BIO-Gurken ^{5, K, I} Schokoladenpudding ^F |
| Wir bieten an bei Laktoseintoleranz | Spätzle ^{1, A, C, A1} mit Buntes Gemüse (Erbsen, Paprika, Mais) in Sahnesauce laktosefrei ^F Beerenquark laktosefrei ^F | Süßkartoffeln-Kichererbsen Curry mit Kokos ^H und BIO Basmatireis Blattsalat BalsamicoDressing HonigSenf ^{5, K, I} Obst der Saison | Bunte Gemüsepfanne mit Zucchini, Paprika, Karotte ¹ Joghurdip laktosefrei ^F BIO Reis Apfelmus ³ | Gekochte bunte Eier ^{1, C} mit Kräuterquark laktosefrei ^F und BIO Salzkartoffeln Blattsalat Kräuter dressing ^{5, K, I} Obst der Saison | BIO Vollkornnudeln ^{A, A1} mit Tomatensauce aus BIO Tomaten und Hartkäse laktosefrei ^F Gurkensalat in Dilldressing aus BIO-Gurken ^{5, K, I} Sojadesert Schokolade ^E |

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 geschwärzt 7 Phosphat 8 gewachst 9 Azofarbstoffe 10 chininhaltig 11 koffeinhaltig 12 alkoholtaltig 15 Süßungsmittel 16 Phenylalaninquelle