

# Speiseplan

vom **02.03.2026**

bis **08.03.2026**

**KW**

**10**

Eigenbetrieb für kommunale  
Aufgaben und Dienstleistungen  
(EAD)



Sensfelderweg 33  
64293 Darmstadt  
www.ead-darmstadt.de

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



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	Sahnelinsen mit Karotte, Lauch, Pastinake <sup>F, H</sup> und Eierknöpfle <sup>1, A, C, A1</sup> Rote-Beetesalat mit Apfel-Dressing <sup>5, K</sup> Heidelbeerquark <sup>F</sup>	vegetarische BIO Bällchen mit Rahmsauce <sup>F</sup> und gedünstete Erbsen mit BIO-Erbsen <sup>1</sup> 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 Bolognese 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>
<b>Menü 2</b>	Vegi-Rahmgeschnetzeltes mit Sellerie, Karotte, Porree und Erbsen <sup>A, F, H, A1</sup> und Eierknöpfle <sup>1, A, C, A1</sup> Rote-Beetesalat mit Apfel-Dressing <sup>5, K</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 Rinderbolognese <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 <b>Glutenintoleranz</b>	Sahnelinsen mit Karotte, Lauch, Pastinake <sup>F, H</sup> und Penne Nudeln Glutenfrei Rote-Beetesalat mit Apfel-Dressing <sup>5, K</sup> Heidelbeerquark <sup>F</sup>	vegetarische BIO Bällchen mit Rahmsauce <sup>F</sup> und gedünstete Erbsen mit BIO-Erbsen <sup>1</sup> 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 Bolognese 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 <b>Laktoseintoleranz</b>	Vegi-Rahmgeschnetzeltes mit Sellerie, Karotte, Porree laktosefrei <sup>A, F, H, A1</sup> und Eierknöpfle <sup>1, A, C, A1</sup> Rote-Beetesalat mit Apfel-Dressing <sup>5, K</sup> Heidelbeerquark laktosefrei <sup>F</sup>	vegetarische BIO Bällchen mit Rahmsauce laktosefrei <sup>F</sup> und gedünstete Erbsen mit BIO-Erbsen <sup>1</sup> 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 Bolognese 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>

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 alkohohaltig 15 Süßungsmittel 16 Phenylalaninquelle