

Speiseplan

vom 16.03.2026 bis 22.03.2026

KW 12

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
Menü 1	BIO Tortellini RicottaSpinat A, C, F, A1 mit Spinatsahnesauce ^F und Chinakohlsalat ^{5, K, I} Himbeerjoghurt ^F	Blumenkohl geschmelzt mit BIO- Blumenkohl ^{1, A, A1} dunkler Sauce und Kartoffelstampf aus BIO Kartoffeln ¹ Obst der Saison	Karottencremesuppe ^{F, H} als Vorsuppe Eierpfannekuchen ^{A, C, F, A1} Apfelmus ³	Vegetarisches Gulasch mit buntem Paprika und BIO Reis Gurkensalat in Dilldressing aus BIO-Gurken ^{5, K, I} Obst der Saison	Erbsen-Gemüse Eintopf mit Sellerie, Karotte und Lauch ^H Vollkornbrot ^{A, A2, A1} Stracciatellacreme ^F
Menü 2	überbackener Spinat- Maultaschenaufbau mit BIO Gemüse maultaschen A, C, F, A1 und Chinakohlsalat ^{5, K, I} Himbeerjoghurt ^F	Seelachshappen im Backteig A, C, N, I, A1 mit Erbsenrahmgemüse aus BIO Erbsen ^F und Kartoffelstampf aus BIO Kartoffeln ¹ Obst der Saison	Kartoffelgratin aus Bio Kartoffeln ^F mit Kräuterquark ^F und Karottensalat in Orangendressing Apfelmus ³	Chili sin Carne mit Linsen, Mais und Bohnen ^H BIO Reis Gurkensalat in Dilldressing aus BIO-Gurken ^{5, K, I} Obst der Saison	Rindfleischbällchen ^{A, C, A1} mit Tomaten-Paprikasauce und BIO Vollkornnudeln ^{A, A1} Stracciatellacreme ^F
Wir bieten an bei Glutenintoleranz	Penne Nudeln Glutenfrei mit Spinatsahnesauce ^F BIO Reibekäse ^F und Chinakohlsalat ^{5, K, I} Himbeerjoghurt ^F	Blumenkohl geschmelzt glutenfrei mit BIO-Blumenkohl ¹ dunkler Sauce und Kartoffelstampf aus BIO Kartoffeln ¹ Obst der Saison	Kartoffelgratin aus Bio Kartoffeln ^F mit Kräuterquark ^F und Karottensalat in Orangendressing Apfelmus ³	Chili sin Carne mit Linsen, Mais und Bohnen ^H BIO Reis Gurkensalat in Dilldressing aus BIO-Gurken ^{5, K, I} Obst der Saison	Erbsen-Gemüse Eintopf mit Sellerie, Karotte und Lauch ^H Brot glutenfrei ^E Stracciatellacreme ^F
Wir bieten an bei Laktoseintoleranz	BIO Vollkornnudeln ^{A, A1} mit Spinatsahnesauce laktosefrei ^F Hartkäse laktosefrei ^F und Chinakohlsalat ^{5, K, I} Himbeerjoghurt laktosefrei ^F	Blumenkohl geschmelzt mit BIO- Blumenkohl ^{1, A, A1} dunkler Sauce und Kartoffelstampf aus BIO Kartoffeln ¹ Obst der Saison	Kartoffelgratin laktosefrei aus Bio Kartoffeln ^F mit Kräuterquark laktosefrei ^F und Karottensalat in Orangendressing Apfelmus ³	Chili sin Carne mit Linsen, Mais und Bohnen ^H BIO Reis Gurkensalat in Dilldressing aus BIO-Gurken ^{5, K, I} Obst der Saison	Erbsen-Gemüse Eintopf mit Sellerie, Karotte und Lauch ^H Vollkornbrot ^{A, A2, A1} StracciatellaQuark 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 geschwefelt 6 geschwärzt 7 Phosphat 8 gewachst 9 Azofarbstoffe 10 chininhaltig 11 koffeinhaltig 12 alkoholhaltig 15 Süßungsmittel 16 Phenylalaninquelle