

Speiseplan

vom 23.03.2026

bis 29.03.2026

KW

13

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)



|                                        | Montag                                                                                                                                                                         | Dienstag                                                                                                                                                                | Mittwoch                                                                                                                                       | Donnerstag                                                                                                                                                                                      | Freitag                                                                                                                                                                                                                       |
|----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Menü 1                                 | Spätzle <sup>1, A, C, A1</sup><br>mit Buntem Gemüse<br>(Erbsen,Paprika,Mais)<br>in Sahnesauce <sup>F</sup><br>Waldbeerenjoghurt <sup>F</sup>                                   | Süßkartoffeln-Kichererbsen<br>Curry mit Kokos <sup>H</sup><br>und BIO Basmatireis<br>Blattsalat<br>BalsamicoDressing<br>HonigSenf <sup>5, K, I</sup><br>Obst der Saison | Bunte Gemüsepfanne mit<br>Zucchini, Paprika, Karotte <sup>1</sup><br>Joghurtdip <sup>F</sup><br>und BIO Reis<br>Pfirsichkomptt                 | Gekochte bunte Eier <sup>1, C</sup><br>mit Frankfurter Grüne Sauce <sup>F, I</sup><br>und BIO Salzkartoffeln<br>Blattsalat<br>Kräuterdressing <sup>5, K, I</sup><br>Obst der Saison             | BIO Vollkornnudeln <sup>A, A1</sup><br>mit Tomatensauce<br>aus BIO Tomaten<br>und BIO Reibekäse <sup>F</sup><br>Gurkensalat in Dilldressing aus<br>BIO-Gurken <sup>5, K, I</sup><br>Schokoladenpudding <sup>F</sup>           |
| Menü 2                                 | vegetarische BIO Bällchen<br>Rahmsauce <sup>F</sup><br>mit ErbsenMöhrengemüse<br>glasiert <sup>1</sup><br>und Spätzle <sup>1, A, C, A1</sup><br>Waldbeerenjoghurt <sup>F</sup> | Hähnchen Curry in Kokossauce <sup>H</sup><br>und BIO Basmatireis<br>Blattsalat<br>BalsamicoDressing<br>HonigSenf <sup>5, K, I</sup><br>Obst der Saison                  | Blumenkohlcremesuppe <sup>F, H</sup><br>als Vorsuppe<br>hausgemachter Grießbrei<br>aus BIO Vollkorngrieß <sup>A, F, A1</sup><br>Pfirsichkomptt | Knusper Seelachsfilet <sup>A, C, N, I, A1</sup><br>mit Frankfurter Grüne Sauce <sup>F, I</sup><br>und BIO Salzkartoffeln<br>Blattsalat<br>Kräuterdressing <sup>5, K, I</sup><br>Obst der Saison | BIO Vollkornnudeln <sup>A, A1</sup><br>Ratatouilli mit BIO Tomaten<br>Gurkensalat in Dilldressing aus<br>BIO-Gurken <sup>5, K, I</sup><br>Schokoladenpudding <sup>F</sup>                                                     |
| Wir bieten an bei<br>Glutenintoleranz  | Penne Nudeln Glutenfrei<br>mit Buntem Gemüse<br>(Erbsen,Paprika,Mais)<br>in Sahnesauce <sup>F</sup><br>Waldbeerenjoghurt <sup>F</sup>                                          | Süßkartoffeln-Kichererbsen<br>Curry mit Kokos <sup>H</sup><br>und BIO Basmatireis<br>Blattsalat<br>BalsamicoDressing<br>HonigSenf <sup>5, K, I</sup><br>Obst der Saison | Bunte Gemüsepfanne mit<br>Zucchini, Paprika, Karotte <sup>1</sup><br>Joghurtdip <sup>F</sup><br>und BIO Reis<br>Pfirsichkomptt                 | Gekochte bunte Eier <sup>1, C</sup><br>mit Frankfurter Grüne Sauce <sup>F, I</sup><br>und BIO Salzkartoffeln<br>Blattsalat<br>Kräuterdressing <sup>5, K, I</sup><br>Obst der Saison             | Penne Nudeln Glutenfrei<br>mit Tomatensauce<br>aus BIO Tomaten<br>und BIO Reibekäse <sup>F</sup><br>Gurkensalat in Dilldressing aus<br>BIO-Gurken <sup>5, K, I</sup><br>Schokoladenpudding <sup>F</sup>                       |
| Wir bieten an bei<br>Laktoseintoleranz | Spätzle <sup>1, A, C, A1</sup><br>mit Buntem Gemüse<br>(Erbsen,Paprika,Mais)<br>in Sahnesauce laktosefrei <sup>F</sup><br>Waldbeerenjoghurt<br>lakosefrei <sup>F</sup>         | Süßkartoffeln-Kichererbsen<br>Curry mit Kokos <sup>H</sup><br>und BIO Basmatireis<br>Blattsalat<br>BalsamicoDressing<br>HonigSenf <sup>5, K, I</sup><br>Obst der Saison | Bunte Gemüsepfanne mit<br>Zucchini, Paprika, Karotte <sup>1</sup><br>Joghurtdip laktosefrei <sup>F</sup><br>und BIO Reis<br>Pfirsichkomptt     | Gekochte bunte Eier <sup>1, C</sup><br>mit Kräuterquark laktosefrei <sup>F</sup><br>und BIO Salzkartoffeln<br>Blattsalat<br>Kräuterdressing <sup>5, K, I</sup><br>Obst der Saison               | BIO Vollkornnudeln <sup>A, A1</sup><br>mit Tomatensauce<br>aus BIO Tomaten<br>und Hartkäse laktosefrei <sup>F</sup><br>Gurkensalat in Dilldressing aus<br>BIO-Gurken <sup>5, K, I</sup><br>Sojadesert Schokolade <sup>E</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 alkoholhaltig 15 Süßungsmittel 16 Phenylalaninquelle