

Speiseplan

vom 30.03.2026

bis 05.04.2026

KW

14

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	vegetarische BIO Bällchen in Rahmsauce ^F und gedünstete Erbsen mit BIO-Erbsen ¹ BIO Reis Heidelbeerquark ^F	Eieromelette ^{C, F} RahmSpinat aus BIO Spinat ^F und BIO Salzkartoffeln Obst der Saison	BIO Vollkornnudeln ^{A, A1} mit Vegetarischer Bolognese und BIO Reibekäse ^F Spitzkohlsalat aus BIO-Spitzkohl ^{5, K, I} Vanillepudding ^F	Kartoffelgratin aus Bio Kartoffeln ^F mit Kräuterquark ^F Karottensalat in Orangendressing Obst der Saison	Karfreitag
Wir bieten an bei Glutenintoleranz	vegetarische BIO Bällchen in Rahmsauce ^F und gedünstete Erbsen mit BIO-Erbsen ¹ BIO Reis Heidelbeerquark ^F	Eieromelette ^{C, F} RahmSpinat aus BIO Spinat ^F und BIO Salzkartoffeln Obst der Saison	Penne Nudeln Glutenfrei mit Vegetarischer Bolognese und BIO Reibekäse ^F Spitzkohlsalat aus BIO-Spitzkohl ^{5, K, I} Vanillepudding ^F	Kartoffelgratin aus Bio Kartoffeln ^F mit Kräuterquark ^F Karottensalat in Orangendressing Obst der Saison	
Wir bieten an bei Laktoseintoleranz	vegetarische BIO Bällchen in Rahmsauce laktosefrei ^F und gedünstete Erbsen mit BIO-Erbsen ¹ BIO Reis Heidelbeerquark laktosefrei ^F	GemüseKöttbullar ^C RahmSpinat laktosefrei aus BIO Spinat ^F und BIO Salzkartoffeln Obst der Saison	BIO Vollkornnudeln ^{A, A1} mit Vegetarischer Bolognese und Hartkäse laktosefrei ^F Spitzkohlsalat aus BIO-Spitzkohl ^{5, K, I} Dessert Soja Vanille ^E	Kartoffelgratin laktosefrei aus Bio Kartoffeln ^F mit Kräuterquark laktosefrei ^F Karottensalat in Orangendressing Obst der Saison	

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