

Speiseplan

vom **06.04.2026**

bis **12.04.2026**

KW

15

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	Ostermontag	Spätzle Gemüsepfanne mit Paprika, Zucchini, Karotte ^{1, A, C, A1} und Käsesauce ^F Eisbergsalat BalsamicoDressing Dunkel ^{1, 5, K, l} Obst der Saison	Vegetarische Bratwurst ^C mit Apfelrotkohl ³ Kartoffel-Kichererbsenstampf aus BIO Kartoffeln und Kichererbsen ¹ Joghurt m.Honig ^F	Gemüsecremesuppe ^{F, H} als Vorsuppe hausgemachter Milchreis ^F mit ZimtZucker Apfelmus ³	BIO Vollkornnudeln ^{A, A1} mit Tomatensauce aus BIO Tomaten und BIO Reibekäse ^F Gurkensalat in Dilldressing aus BIO-Gurken ^{5, K, l} Schokoladenpudding ^F
Wir bieten an bei Glutenintoleranz		NudelGemüsepfanne glutenfrei mit Paprika, Zucchini, Karotte ¹ und Käsesauce ^F Eisbergsalat BalsamicoDressing Dunkel ^{1, 5, K, l} Obst der Saison	Vegetarische Bratwurst ^C mit Apfelrotkohl ³ Kartoffel-Kichererbsenstampf aus BIO Kartoffeln und Kichererbsen ¹ Joghurt m.Honig ^F	Gemüsecremesuppe ^{F, H} als Vorsuppe hausgemachter Milchreis ^F mit ZimtZucker Apfelmus ³	Penne Nudeln Glutenfrei mit Tomatensauce aus BIO Tomaten und BIO Reibekäse ^F Gurkensalat in Dilldressing aus BIO-Gurken ^{5, K, l} Schokoladenpudding ^F
Wir bieten an bei Laktoseintoleranz		Spätzle Gemüsepfanne mit Paprika, Zucchini, Karotte ^{1, A, C, A1} und Kräuterquark laktosefrei ^F Eisbergsalat BalsamicoDressing Dunkel ^{1, 5, K, l} Obst der Saison	Vegetarische Bratwurst ^C mit Apfelrotkohl ³ Kartoffel-Kichererbsenstampf aus BIO Kartoffeln und Kichererbsen ¹ Joghurt m.Honig laktosefrei ^F	Gemüsecremesuppe laktosefrei ^H als Vorsuppe hausgemachter Milchreis laktosefrei ^F mit ZimtZucker Apfelmus ³	BIO Vollkornnudeln ^{A, A1} mit Tomatensauce aus BIO Tomaten und Hartkäse laktosefrei ^F Gurkensalat in Dilldressing aus BIO-Gurken ^{5, K, l} Sojadessert 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 alkoholhaltig 15 Süßungsmittel 16 Phenylalaninquelle