

Speiseplan

vom **13.04.2026**

bis **19.04.2026**

KW

16

Eigenbetrieb für kommunale
Aufgaben und Dienstleistungen
(EAD)



Sensfelderweg 33
64293 Darmstadt
www.ead-darmstadt.de

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



2

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Vegetarisches Gulasch mit buntem Paprika und BIO Reis Chinakohlsalat ^{5, K, I} Himbeerjoghurt ^F	BIO Tortellini RicottaSpinat ^{A, C, F, A1} mit Spinatsahnesauce ^F Gurkensalat in Dilldressing aus BIO-Gurken ^{5, K, I} Obst der Saison	Karottencremesuppe aus Bio Karotten ^{F, H} als Vorsuppe Eierpfannekuchen ^{A, C, F, A1} Pfirsichkompott	Blumenkohl geschmelzt mit BIO-Blumenkohl ^{1, A, A1} dunkler Sauce und Kartoffelstampf aus BIO Kartoffeln ¹ Obst der Saison	BIO Fusilli Nudeln ^{A, A1} Rotes Linsengemüse mit Karotte, Lauch, Sellerie ^H Eisbergsalat Kräuterdressing ^{5, K, I} Stracciatellacreme ^F
Menü 2	Hühnerfrikassee ^F gedünstete Erbsen mit BIO-Erbsen ¹ und BIO Reis Himbeerjoghurt ^F	überbackener Spinat-Maultaschenauflauf mit BIO Gemüsemaultaschen ^{A, C, F, A1} Gurkensalat in Dilldressing aus BIO-Gurken ^{5, K, I} Obst der Saison	Kartoffelgratin aus Bio Kartoffeln ^F mit Kräuterquark ^F Karottensalat in Orangendressing Pfirsichkompott	Seelachshappen im Backteig ^{A, C, N, I, A1} mit KohlrabiRahmGemüse ^F und Kartoffelstampf aus BIO Kartoffeln ¹ Obst der Saison	Gratinierter Nudelauflauf ^{A, F, A1} Eisbergsalat Kräuterdressing ^{5, K, I} Stracciatellacreme ^F
Wir bieten an bei Glutenintoleranz	Vegetarisches Gulasch mit buntem Paprika und BIO Reis Chinakohlsalat ^{5, K, I} Himbeerjoghurt ^F	Penne Nudeln Glutenfrei mit Spinatsahnesauce ^F und BIO Reibekäse ^F Gurkensalat in Dilldressing aus BIO-Gurken ^{5, K, I} Obst der Saison	Kartoffelgratin aus Bio Kartoffeln ^F mit Kräuterquark ^F Karottensalat in Orangendressing Pfirsichkompott	Blumenkohl geschmelzt glutenfrei mit BIO-Blumenkohl ¹ dunkler Sauce und Kartoffelstampf aus BIO Kartoffeln ¹ Obst der Saison	Penne Nudeln Glutenfrei Rotes Linsengemüse mit Karotte, Lauch, Sellerie ^H Eisbergsalat Kräuterdressing ^{5, K, I} Stracciatellacreme ^F
Wir bieten an bei Laktoseintoleranz	Vegetarisches Gulasch mit buntem Paprika und BIO Reis Chinakohlsalat ^{5, K, I} Himbeerjoghurt laktosefrei ^F	BIO Fusilli Nudeln ^{A, A1} mit Spinatsahnesauce laktosefrei ^F und Hartkäse laktosefrei ^F Gurkensalat in Dilldressing aus BIO-Gurken ^{5, K, I} Obst der Saison	Kartoffelgratin laktosefrei aus Bio Kartoffeln ^F mit Kräuterquark laktosefrei ^F Karottensalat in Orangendressing Pfirsichkompott	Blumenkohl geschmelzt mit BIO-Blumenkohl ^{1, A, A1} dunkler Sauce und Kartoffelstampf aus BIO Kartoffeln ¹ Obst der Saison	BIO Fusilli Nudeln ^{A, A1} Rotes Linsengemüse mit Karotte, Lauch, Sellerie ^H Eisbergsalat Kräuterdressing ^{5, K, I} 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