

Speiseplan

vom **20.04.2026**

bis **26.04.2026**

KW

17

Eigenbetrieb für kommunale Aufgaben und Dienstleistungen (EAD)



Sensfelderweg 33
64293 Darmstadt
www.ead-darmstadt.de

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



3

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Buntes Gemüse Erbsen, Paprika, Mais in Sahnesauce ^F mit Spätzle ^{1, A, C, A1} Erdbeeryoghurt ^F	Süßkartoffeln-Kichererbsen Curry mit Kokos ^H und BIO Basmatireis Blattsalat BalsamicoDressing HonigSenf ^{5, K, 1} Obst der Saison	Bunte Gemüsepfanne mit Zucchini, Paprika, Karotte ¹ Joghurdip ^F und BIO Reis Waldbeerenkompott	Gekochte bunte Eier ^{1, C} mit Frankfurter Grüne Sauce ^{F, 1} und BIO Salzkartoffeln Blattsalat Apfeldressing ^{5, K} Obst der Saison	BIO Vollkornnudeln ^{A, A1} mit Tomatensauce aus BIO Tomaten und BIO Reibekäse ^F Gurkensalat in Dilldressing aus BIO-Gurken ^{5, K, 1} Schokoladenpudding ^F
Menü 2	vegetarische BIO Bällchen mit Rahmsauce ^F und ErbsenMöhrengemüse glasiert ¹ Spätzle ^{1, A, C, A1} Erdbeeryoghurt ^F	Hähnchen Curry in Kokossauce ^H und BIO Basmatireis Blattsalat BalsamicoDressing HonigSenf ^{5, K, 1} Obst der Saison	Karottencremesuppe aus Bio Karotten ^{F, H} als Vorsuppe hausgemachter Grießbrei aus BIO Vollkorn Grieß ^{A, F, A1} Waldbeerenkompott	Knusper Seelachsfilet ^{A, C, N, I, A1} mit Frankfurter Grüne Sauce ^{F, 1} und BIO Salzkartoffeln Blattsalat Apfeldressing ^{5, K} Obst der Saison	BIO Vollkornnudeln ^{A, A1} Ratatouilli mit BIO Tomaten Gurkensalat in Dilldressing aus BIO-Gurken ^{5, K, 1} Schokoladenpudding ^F
Wir bieten an bei Glutenintoleranz	Buntes Gemüse Erbsen, Paprika, Mais in Sahnesauce ^F mit Penne Nudeln Glutenfrei Erdbeeryoghurt ^F	Süßkartoffeln-Kichererbsen Curry mit Kokos ^H und BIO Basmatireis Blattsalat BalsamicoDressing HonigSenf ^{5, K, 1} Obst der Saison	Bunte Gemüsepfanne mit Zucchini, Paprika, Karotte ¹ Joghurdip ^F und BIO Reis Waldbeerenkompott	Gekochte bunte Eier ^{1, C} mit Frankfurter Grüne Sauce ^{F, 1} und BIO Salzkartoffeln Blattsalat Apfeldressing ^{5, K} Obst der Saison	Nudeln Penne Glutenfrei mit Tomatensauce aus BIO Tomaten und BIO Reibekäse ^F Gurkensalat in Dilldressing aus BIO-Gurken ^{5, K, 1} Schokoladenpudding ^F
Wir bieten an bei Laktoseintoleranz	Buntes Gemüse Erbsen, Paprika, Mais in Sahnesauce laktosefrei ^F mit Spätzle ^{1, A, C, A1} Erdbeeryoghurt laktosefrei ^F	Süßkartoffeln-Kichererbsen Curry mit Kokos ^H und BIO Basmatireis Blattsalat BalsamicoDressing HonigSenf ^{5, K, 1} Obst der Saison	Bunte Gemüsepfanne mit Zucchini, Paprika, Karotte ¹ Joghurdip laktosefrei ^F und BIO Reis Waldbeerenkompott	Gekochte bunte Eier ^{1, C} mit Kräuterquark laktosefrei ^F und BIO Salzkartoffeln Blattsalat Apfeldressing ^{5, K} Obst der Saison	BIO Vollkornnudeln ^{A, A1} mit Tomatensauce aus BIO Tomaten und Hartkäse laktosefrei ^F Gurkensalat in Dilldressing aus BIO-Gurken ^{5, K, 1} Dessert Soja Schoko ^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