

Speiseplan

vom **11.05.2026**

bis **17.05.2026**

KW

20

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	BIO Tortellini RicottaSpinat <small>A, C, F, A1</small> mit Spinatsahnesauce ^F Gurkensalat in Dilldressing aus BIO-Gurken ^{K, I} Himbeerjoghurt ^F	Glasierter Maiskolben ¹ mit Joghurdip ^F und BIO Reis Aprikosenkompott	Tomatencremesuppe aus BIO Tomaten ^F als Vorsuppe Eierpfannekuchen ^{A, C, F, A1} mit Pfirsichkompott Schokoladenpudding ^F	Christi Himmelfahrt	BIO Salzkartoffeln mit Kräuterquark ^F Wachsbohnenalat ^{15, K, I} Stracciatellacreme ^F
Menü 2	überbackener Spinat- Maultaschenauflauf mit BIO Gemüsemaultaschen ^{A, C, F, A1} Gurkensalat in Dilldressing aus BIO-Gurken ^{K, I} Himbeerjoghurt ^F	Hühnerfrikassee ^F gedünstete Erbsen mit BIO-Erbsen ¹ und BIO Reis Aprikosenkompott	Kartoffelgratin aus Bio Kartoffeln ^F mit Kräuterquark ^F Karottensalat in Orangendressing Schokoladenpudding ^F		Fischfrikadelle ^{A, N, F, I, A1} mit Kräutersauce ^F und BIO Salzkartoffeln Wachsbohnenalat ^{15, K, I} Stracciatellacreme ^F
Wir bieten an bei Glutenintoleranz	Penne Nudeln Glutenfrei mit Spinatsahnesauce ^F und BIO Reibekäse ^F Gurkensalat in Dilldressing aus BIO-Gurken ^{K, I} Himbeerjoghurt ^F	Glasierter Maiskolben ¹ mit Joghurdip ^F und BIO Reis Aprikosenkompott	Kartoffelgratin aus Bio Kartoffeln ^F mit Kräuterquark ^F Karottensalat in Orangendressing Schokoladenpudding ^F		BIO Salzkartoffeln mit Kräuterquark ^F Wachsbohnenalat ^{15, K, I} Stracciatellacreme ^F
Wir bieten an bei Laktoseintoleranz	BIO Fusilli Nudeln ^{A, A1} mit Spinatsahnesauce laktosefrei ^F und Hartkäse laktosefrei ^F Gurkensalat in Dilldressing aus BIO-Gurken ^{K, I} Himbeerjoghurt laktosefrei ^F	Glasierter Maiskolben ¹ mit Joghurdip laktosefrei ^F und BIO Reis Aprikosenkompott	Kartoffelgratin laktosefrei aus Bio Kartoffeln ^F mit Kräuterquark laktosefrei ^F Karottensalat in Orangendressing Dessert Soja Schoko ^E		BIO Salzkartoffeln mit Kräuterquark laktosefrei ^F Wachsbohnenalat ^{15, 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