

Speiseplan

vom **18.05.2026**

bis **24.05.2026**

KW

21

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 und Spätzle ^{1, A, C, A1} Erdbeerjoghurt ^F	Süßkartoffeln-Kichererbsen Curry mit Kokos ^{1, H} und BIO Basmatireis Blattsalat BalsamicoDressing HonigSenf ^{K, 1} Obst der Saison	Bunte Gemüsepfanne mit Zucchini, Paprika, Karotte ¹ Joghurdip ^F und BIO Reis Apfelmus ³	Gekochte bunte Eier ^{1, C} mit Frankfurter Grüne Sauce ^{F, 1} und BIO Salzkartoffeln Blattsalat Apfeldressing ^K Obst der Saison	BIO Vollkornnudeln ^{A, A1} mit Tomatensauce aus BIO Tomaten und BIO Reibekäse ^F Gurkensalat in Dilldressing aus BIO-Gurken ^{K, 1} Quark mit Waldbeersauce ^F
Menü 2	vegetarische BIO Bällchen mit Rahmsauce ^F ErbsenMöhrengemüse glasiert ¹ und Spätzle ^{1, A, C, A1} Erdbeerjoghurt ^F	Hähnchen Curry in Kokossauce ^{1, H} und BIO Basmatireis Blattsalat BalsamicoDressing HonigSenf ^{K, 1} Obst der Saison	Karottencremesuppe aus Bio Karotten ^{F, H} als Vorsuppe hausgemachter Grießbrei aus BIO Vollkorngrieß ^{A, F, A1} Apfelmus ³	Knusper Seelachsfilet ^{A, C, N, 1, A1} Frankfurter Grüne Sauce ^{F, 1} BIO Salzkartoffeln Blattsalat Apfeldressing ^K Obst der Saison	BIO Vollkornnudeln ^{A, A1} Ratatouilli mit BIO Tomaten Gurkensalat in Dilldressing aus BIO-Gurken ^{K, 1} Quark mit Waldbeersauce ^F
Wir bieten an bei Glutenintoleranz	Buntes Gemüse (Erbsen, Paprika, Mais) in Sahnesauce ^F und Penne Nudeln Glutenfrei Erdbeerjoghurt ^F	Süßkartoffeln-Kichererbsen Curry mit Kokos ^{1, H} und BIO Basmatireis Blattsalat BalsamicoDressing HonigSenf ^{K, 1} Obst der Saison	Bunte Gemüsepfanne mit Zucchini, Paprika, Karotte ¹ Joghurdip ^F und BIO Reis Apfelmus ³	Gekochte bunte Eier ^{1, C} mit Frankfurter Grüne Sauce ^{F, 1} und BIO Salzkartoffeln Blattsalat Apfeldressing ^K Obst der Saison	Nudeln Penne Glutenfrei mit Tomatensauce aus BIO Tomaten und BIO Reibekäse ^F Gurkensalat in Dilldressing aus BIO-Gurken ^{K, 1} Quark mit Waldbeersauce ^F
Wir bieten an bei Laktoseintoleranz	Buntes Gemüse (Erbsen, Paprika, Mais) in Sahnesauce laktosefrei ^F und Spätzle ^{1, A, C, A1} Erdbeerjoghurt laktosefrei ^F	Süßkartoffeln-Kichererbsen Curry mit Kokos ^{1, H} und BIO Basmatireis Blattsalat BalsamicoDressing HonigSenf ^{K, 1} Obst der Saison	Bunte Gemüsepfanne mit Zucchini, Paprika, Karotte ¹ Joghurdip laktosefrei ^F und BIO Reis Apfelmus ³	Gekochte bunte Eier ^{1, C} mit Kräuterquark laktosefrei ^F und BIO Salzkartoffeln Blattsalat Apfeldressing ^K Obst der Saison	BIO Vollkornnudeln ^{A, A1} mit Tomatensauce aus BIO Tomaten und Hartkäse laktosefrei ^F Gurkensalat in Dilldressing aus BIO-Gurken ^{K, 1} Quark mit Waldbeersauce 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