

Speiseplan

vom 25.05.2026

bis 31.05.2026

KW

22

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	Pfingstmontag	Sahnelinsen mit Karotte, Lauch, Pastinake ^{F, H} und Eierknöpfle ^{1, A, C, A1} Rote-Beetesalat mit Apfel-Dressing ^K Obst der Saison	Eieromelette ^{C, F} mit Rahmspinat aus BIO Spinat ^F und BIO Salzkartoffeln Vanillepudding ^F	BIO Vollkornnudeln ^{A, A1} mit Vegetarischer Bolognese und BIO Reibekäse ^F Karottensalat in Orangendressing Obst der Saison	vegetarische BIO Bällchen mit Pastinakensauce ^{F, H} und BIO Reis Mais-Paprika-Gurkensalat ^{K, I} Heidelbeerquark ^F
Menü 2		Vegi-Rahmgeschnetzeltes mit Sellerie, Karotte, Porree und Erbsen ^{A, F, H, A1} Eierknöpfle ^{1, A, C, A1} Rote-Beetesalat mit Apfel-Dressing ^K Obst der Saison	Seelachshappen im Backteig ^{A, C, N, I, A1} Rahmspinat aus BIO Spinat ^F und BIO Salzkartoffeln Vanillepudding ^F	BIO Vollkornnudeln ^{A, A1} mit Rinderbolognese ^H und BIO Reibekäse ^F Karottensalat in Orangendressing Obst der Saison	Gemüsefrikassee mit BIO Blumenkohl, Erbsen, Karotten ^F und BIO Reis Mais-Paprika-Gurkensalat ^{K, I} Heidelbeerquark ^F
Wir bieten an bei Glutenintoleranz		Sahnelinsen mit Karotte, Lauch, Pastinake ^{F, H} und Penne Nudeln Glutenfrei Rote-Beetesalat mit Apfel-Dressing ^K Obst der Saison	Eieromelette ^{C, F} mit Rahmspinat aus BIO Spinat ^F und BIO Salzkartoffeln Vanillepudding ^F	Penne Nudeln Glutenfrei mit Vegetarischer Bolognese und BIO Reibekäse ^F Karottensalat in Orangendressing Obst der Saison	vegetarische BIO Bällchen mit Pastinakensauce ^{F, H} und BIO Reis Mais-Paprika-Gurkensalat ^{K, I} Heidelbeerquark ^F
Wir bieten an bei Laktoseintoleranz		Vegi-Rahmgeschnetzeltes mit Sellerie, Karotte, Porree laktosefrei ^{A, F, H, A1} und Eierknöpfle ^{1, A, C, A1} Rote-Beetesalat mit Apfel-Dressing ^K Obst der Saison	Falafelbällchen ^{A, A1} mit Rahmspinat laktosefrei aus BIO Spinat ^F und BIO Salzkartoffeln Dessert Soja Vanille ^E	BIO Vollkornnudeln ^{A, A1} mit Vegetarischer Bolognese und Hartkäse laktosefrei ^F Karottensalat in Orangendressing Obst der Saison	vegetarische BIO Bällchen mit Pastinakensauce laktosefrei ^{F, H} und BIO Reis Mais-Paprika-Gurkensalat ^{K, I} Heidelbeerquark 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