

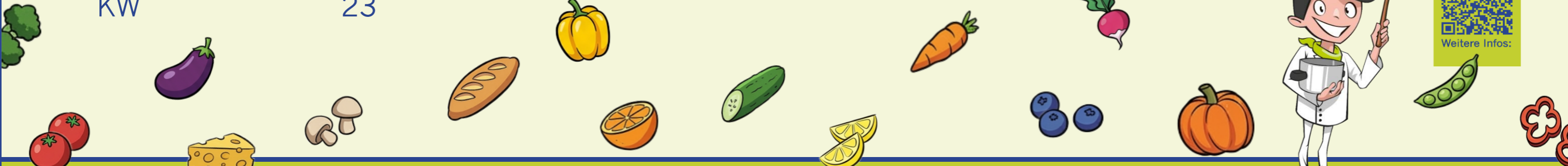
Speiseplan

vom 01.06.2026

bis 07.06.2026

KW

23



Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1

Käsespätzle ^{A, C, F, A1}
Röstzwiebeln ^{A, A1}
Eisbergsalat
BalsamicoDressing Dunkel ^{1, 5, K, I}
Joghurt m.Honig ^F

Süßkartoffeln-Kichererbsen Curry
mit Kokos ^H
BIO Basmatireis
Gurkensalat in Dilldressing
aus BIO-Gurken ^{5, K, I}
Obst der Saison

BIO Vollkornnudeln ^{A, A1}
Tomatensauce aus BIO Tomaten
BIO Reibekäse ^F
Weißkrautsalat ^{5, K}
Schokoladenpudding ^F

BIO Salzkartoffeln
Kräuterquark ^F
Blattsalat
Hausdressing ^{5, K, I}
Obst der Saison

Karottencremesuppe aus Bio Karotten ^{F, H}
als Vorsuppe
hausgemachter Milchreis ^F
ZimtZucker
Apfelmus ³

Menü 2

Spätzle Gemüsepfanne
mit Paprika, Zucchini, Karotte ^{1, A, C, A1}
Käsesauce ^F
Eisbergsalat
BalsamicoDressing Dunkel ^{1, 5, K, I}
Joghurt m.Honig ^F

Hähnchen Curry in Kokossauce ^H
BIO Basmatireis
Gurkensalat in Dilldressing
aus BIO-Gurke ^{5, K, I}
Obst der Saison

Gratinierte Grießnocken
in Tomatensauce aus BIO Tomaten ^{A, C, F, A1}
Weißkrautsalat ^{5, K}
Schokoladenpudding ^F

Fischfrikadelle ^{A, N, F, I, A1}
Kräutersauce ^F
BIO Salzkartoffeln
Blattsalat
Hausdressing ^{5, K, I}
Obst der Saison

vegetarische BIO Bällchen
Rahmsauce ^F
Karottengemüse mit BIO Karotten ¹
BIO Reis
Apfelmus ³

Wir bieten an bei
Glutenintoleranz

NudelGemüsepfanne glutenfrei
mit Paprika, Zucchini, Karotte ¹
Käsesauce ^F
Eisbergsalat
BalsamicoDressing Dunkel ^{1, 5, K, I}
Joghurt m.Honig ^F

Süßkartoffeln-Kichererbsen Curry
mit Kokos ^H
BIO Basmatireis
Gurkensalat in Dilldressing
aus BIO-Gurke ^{5, K, I}
Obst der Saison

Penne Nudeln Glutenfrei
Tomatensauce aus BIO Tomaten
BIO Reibekäse ^F
Weißkrautsalat ^{5, K}
Schokoladenpudding ^F

BIO Salzkartoffeln
Kräuterquark ^F
Blattsalat
Hausdressing ^{5, K, I}
Obst der Saison

Karottencremesuppe aus Bio Karotten ^{F, H}
als Vorsuppe
hausgemachter Milchreis ^F
ZimtZucker
Apfelmus ³

Wir bieten an bei
Laktoseintoleranz

Spätzle Gemüsepfanne
mit Paprika, Zucchini, Karotte ^{1, A, C, A1}
Kräuterquark laktosefrei ^F
Eisbergsalat
BalsamicoDressing Dunkel ^{1, 5, K, I}
Joghurt m.Honig laktosefrei ^F

Süßkartoffeln-Kichererbsen Curry
mit Kokos ^H
BIO Basmatireis
Gurkensalat in Dilldressing
aus BIO-Gurke ^{5, K, I}
Obst der Saison

BIO Vollkornnudeln ^{A, A1}
Tomatensauce aus BIO Tomaten
Hartkäse laktosefrei ^F
Weißkrautsalat ^{5, K}
Dessert Soja Schoko ^E

BIO Salzkartoffeln
Kräuterquark laktosefrei ^F
Blattsalat
Hausdressing ^{5, K, I}
Obst der Saison

Karottencremesuppe laktosefrei ^H
als Vorsuppe
hausgemachter Milchreis laktosefrei ^F
ZimtZucker
Apfelmus ³

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

1 GS

Eigenbetrieb für kommunale Aufgaben und Dienstleistungen (EAD)
Sensfelderweg 33
64293 Darmstadt

www.ead-darmstadt.de
06151 / 13 46 610
EAD.Schulmensen@darmstadt.de