

Speiseplan

vom 08.06.2026

bis 14.06.2026

KW

24



Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1

BIO Tortellini RicottaSpinat^{A, C, F, A1}
Spinatsahnesauce^F
Heidelbeerquark^F

Glasierter Maiskolben¹
Joghurdip^F
BIO Reis
Obst der Saison

Tomatencremesuppe aus BIO Tomaten^F
als Vorsuppe
Eierpfannekuchen^{A, C, F, A1}
Pfirsichkomptt

Vegi mini Schnitzel^{A, C, A4, F, A1}
KohlrabiRahmGemüse^F
Kartoffelstampf aus BIO Kartoffeln¹
Spitzkohlsalat aus BIO-Spitzkohl^{5, K, I}
Obst der Saison

BIO Fusilli Nudeln^{A, A1}
Rotes Linsengemüse
Gurkensalat in Dilldressing^H
aus BIO-Gurken^{5, K, I}
Stracciatellacreme^F

Menü 2

überbackener Spinat-Maultaschenauflauf
mit BIO Gemüsemautaschen^{A, C, F, A1}
Heidelbeerquark^F

Hühnerfrikassee^F
gedünstete Erbsen mit BIO-Erbsen¹
BIO Reis
Obst der Saison

Kartoffelgratin aus Bio Kartoffeln^F
Kräuterquark^F
Karottensalat in Orangendressing
Pfirsichkomptt

Seelachshappen im Backteig^{A, C, N, I, A1}
KohlrabiRahmGemüse^F
Kartoffelstampf aus BIO Kartoffeln¹
Spitzkohlsalat aus BIO-Spitzkohl^{5, K, I}
Obst der Saison

Gratinierter Nudelaufbau^{A, F, A1}
Gurkensalat in Dilldressing
aus BIO-Gurken^{5, K, I}
Stracciatellacreme^F

Wir bieten an bei
Glutenintoleranz

Penne Nudeln Glutenfrei
Spinatsahnesauce^F
BIO Reibekäse^F
Heidelbeerquark^F

Glasierter Maiskolben¹
Joghurdip^F
BIO Reis
Obst der Saison

Kartoffelgratin aus Bio Kartoffeln^F
Kräuterquark^F
Karottensalat in Orangendressing
Pfirsichkomptt

GemüseKöttbullar^C
KohlrabiRahmGemüse^F
Kartoffelstampf aus BIO Kartoffeln¹
Spitzkohlsalat aus BIO-Spitzkohl^{5, K, I}
Obst der Saison

Penne Nudeln Glutenfrei
Rotes Linsengemüse
mit Karotte, Lauch, Sellerie^H
Gurkensalat in Dilldressing
aus BIO-Gurken^{5, K, I}
Stracciatellacreme^F

Wir bieten an bei
Laktoseintoleranz

BIO Fusilli Nudeln^{A, A1}
Spinatsahnesauce laktosefrei^F
Hartkäse laktosefrei^F
Heidelbeerquark laktosefrei^F

Glasierter Maiskolben¹
Joghurdip laktosefrei^F
BIO Reis
Obst der Saison

Kartoffelgratin laktosefrei aus Bio Kartoffeln^F
Kräuterquark laktosefrei^F
Karottensalat in Orangendressing
Pfirsichkomptt

GemüseKöttbullar^C
KohlrabiRahmGemüse laktosefrei^F
Kartoffelstampf aus BIO Kartoffeln¹
Spitzkohlsalat aus BIO-Spitzkohl^{5, K, I}
Obst der Saison

BIO Fusilli Nudeln^{A, A1}
Rotes Linsengemüse
mit Karotte, Lauch, Sellerie^H
Gurkensalat in Dilldressing
aus BIO-Gurken^{5, 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

2 GS

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

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