

Speiseplan

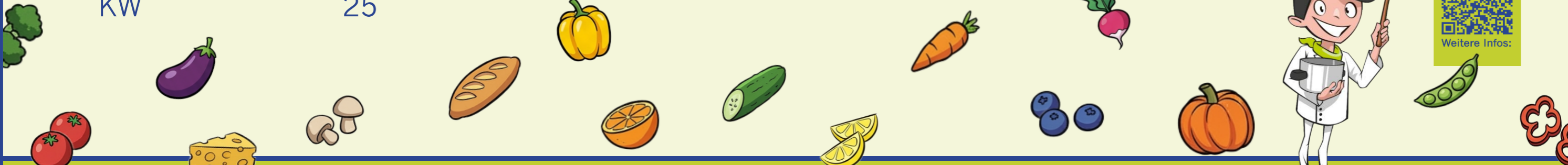
vom 15.06.2026

bis 21.06.2026



KW

25



Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1

Buntes Gemüse (Erbsen, Paprika, Mais)
in Sahnesauce^F
Spätzle^{1, A, C, A1}
Erdbeeryoghurt^F

BIO Vollkornnudeln^{A, A1}
Vegetarischer Bolognese
BIO Reibekäse^F
Karottensalat in Orangendressing
Obst der Saison

Bunte Gemüsepfanne
mit Zucchini, Paprika, Karotte¹
Joghurdip^F
BIO Reis
Waldbeerenkompott

Gekochte bunte Eier^{1, C}
Frankfurter Grüne Sauce^{F, I}
BIO Salzkartoffeln
Blattsalat
Kräuterdressing^{5, K, I}
Obst der Saison

BIO Vollkornnudeln^{A, A1}
Tomatensauce aus BIO Tomaten
BIO Reibekäse^F
Gurkensalat in Dilldressing
aus BIO-Gurken^{5, K, I}
Joghurt-Quarkspeise^F

Menü 2

GemüseKöttbullar^C
Pastinakensauce^{F, H}
Spätzle^{1, A, C, A1}
Erdbeeryoghurt^F

BIO Vollkornnudeln^{A, A1}
Rinderbolognese^H
BIO Reibekäse^F
Karottensalat in Orangendressing
Obst der Saison

Zucchinicremesuppe^{F, H}
als Vorsuppe
hausgemachter Grießbrei
aus BIO Vollkorngrieß^{A, F, A1}
Waldbeerenkompott

Knusper Seelachsfilet^{A, C, N, I, A1}
Frankfurter Grüne Sauce^{F, I}
BIO Salzkartoffeln
Blattsalat
Kräuterdressing^{5, K, I}
Obst der Saison

BIO Vollkornnudeln^{A, A1}
Ratatouilli mit BIO Tomaten
Gurkensalat in Dilldressing
aus BIO-Gurken^{5, K, I}
Joghurt-Quarkspeise^F

Wir bieten an bei
Glutenintoleranz

Buntes Gemüse (Erbsen, Paprika, Mais)
in Sahnesauce^F
Penne Nudeln Glutenfrei
Erdbeeryoghurt^F

Penne Nudeln Glutenfrei
Vegetarischer Bolognese
BIO Reibekäse^F
Karottensalat in Orangendressing
Obst der Saison

Bunte Gemüsepfanne
mit Zucchini, Paprika, Karotte¹
Joghurdip^F
BIO Reis
Waldbeerenkompott

Gekochte bunte Eier^{1, C}
Frankfurter Grüne Sauce^{F, I}
BIO Salzkartoffeln
Blattsalat
Kräuterdressing^{5, K, I}
Obst der Saison

Nudeln Penne Glutenfrei
Tomatensauce aus BIO Tomaten
BIO Reibekäse^F
Gurkensalat in Dilldressing
aus BIO-Gurken^{5, K, I}
Joghurt-Quarkspeise^F

Wir bieten an bei
Laktoseintoleranz

Buntes Gemüse (Erbsen, Paprika, Mais)
in Sahnesauce laktosefrei^F
Spätzle^{1, A, C, A1}
Erdbeeryoghurt laktosefrei^F

BIO Vollkornnudeln^{A, A1}
Vegetarischer Bolognese
Hartkäse laktosefrei^F
Karottensalat in Orangendressing
Obst der Saison

Bunte Gemüsepfanne
mit Zucchini, Paprika, Karotte¹
Joghurdip laktosefrei^F
BIO Reis
Waldbeerenkompott

Gekochte bunte Eier^{1, C}
Kräuterquark laktosefrei^F
BIO Salzkartoffeln
Blattsalat
Kräuterdressing^{5, K, I}
Obst der Saison

BIO Vollkornnudeln^{A, A1}
Tomatensauce aus BIO Tomaten
Hartkäse laktosefrei^F
Gurkensalat in Dilldressing
aus BIO-Gurken^{5, K, I}
Joghurt-Quarkspeise 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

3 GS

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

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