

Speiseplan

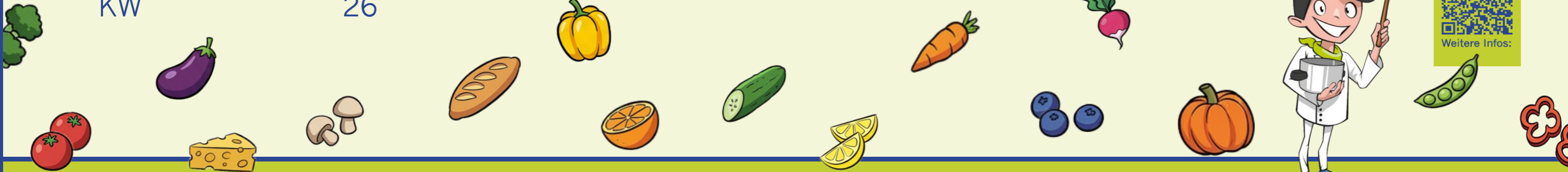
vom 22.06.2026

bis 28.06.2026



KW

26



Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1

Sahnelinsen mit Karotte, Lauch, Pastinake^{F, H}
Eierknöpfe^{1, A, C, A1}
Rote-Beetesalat mit Apfel-Dressing^{5, K}
Himbeerjoghurt^F

Eieromelette^{C, F}
RahmSpinat aus BIO Spinat^F
BIO Salzkartoffeln
Tomatenstück
Obst der Saison

Schaschlik Vegetarisch
BIO Vollkornnudeln^{A, A1}
Paprikastück Rot
Vanillepudding^F

Dönerteller Vegi
mit Kraut, Gurke und Tzaziki^{A, F, A1}
gebackene Kartoffelspalten
Obst der Saison

Gemüsefrikadelle^{A, C, A1}
Rahmsauce^F
Kartoffel-Kichererbsenstampf
aus BIO Kartoffeln und Kichererbsen¹
Tomatenstück
Quark mit Waldbeersauce^F

Menü 2

Vegi-Rahmgeschnetzeltes mit
Sellerie, Karotte, Porree und Erbsen^{A, F, H, A1}
Eierknöpfe^{1, A, C, A1}
Rote-Beetesalat mit Apfel-Dressing^{5, K}
Himbeerjoghurt^F

Seelachshappen im Backteig^{A, C, N, I, A1}
RahmSpinat aus BIO Spinat^F
BIO Salzkartoffeln
Tomatenstück
Obst der Saison

Paprikacremesuppe^{F, H}
als Vorsuppe
Dampfnudel^{A, C, F, A1}
Vanillesauce^F

Döner Teller Pute^F
gebackene Kartoffelspalten
Obst der Saison

Vegetarische Bratwurst^C
Rahmsauce^F
Kartoffel-Kichererbsenstampf
aus BIO Kartoffeln und Kichererbsen¹
Tomatenstück
Quark mit Waldbeersauce^F

Wir bieten an bei
Glutenintoleranz

Sahnelinsen mit Karotte, Lauch, Pastinake^{F, H}
Penne Nudeln Glutenfrei
Rote-Beetesalat mit Apfel-Dressing^{5, K}
Himbeerjoghurt^F

Eieromelette^{C, F}
RahmSpinat aus BIO Spinat^F
BIO Salzkartoffeln
Tomatenstück
Obst der Saison

Schaschlik Vegetarisch
Penne Nudeln Glutenfrei
Paprikastück Rot
Vanillepudding^F

Dönerteller Vegi glutenfrei
mit Kraut, Gurke und Tzaziki^{C, F}
gebackene Kartoffelspalten
Obst der Saison

Vegetarische Bratwurst^C
Rahmsauce^F
Kartoffel-Kichererbsenstampf
aus BIO Kartoffeln und Kichererbsen¹
Tomatenstück
Quark mit Waldbeersauce^F

Wir bieten an bei
Laktoseintoleranz

Vegi-Rahmgeschnetzeltes mit
Sellerie, Karotte, Porree laktosefrei^{A, F, H, A1}
Eierknöpfe^{1, A, C, A1}
Rote-Beetesalat mit Apfel-Dressing^{5, K}
Himbeerjoghurt laktosefrei^F

Falafelbällchen^{A, A1}
RahmSpinat laktosefrei aus BIO Spinat^F
BIO Salzkartoffeln
Tomatenstück
Obst der Saison

Schaschlik Vegetarisch
BIO Vollkornnudeln^{A, A1}
Paprikastück Rot
Dessert Soja Vanille^E

Dönerteller vegi laktosefrei
mit Kraut, Gurke und Tzaziki^{A, F, A1}
gebackene Kartoffelspalten
Obst der Saison

Vegetarische Bratwurst^C
Rahmsauce laktosefrei^F
Kartoffel-Kichererbsenstampf
aus BIO Kartoffeln und Kichererbsen¹
Tomatenstück
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

4 GS

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

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