

Speiseplan

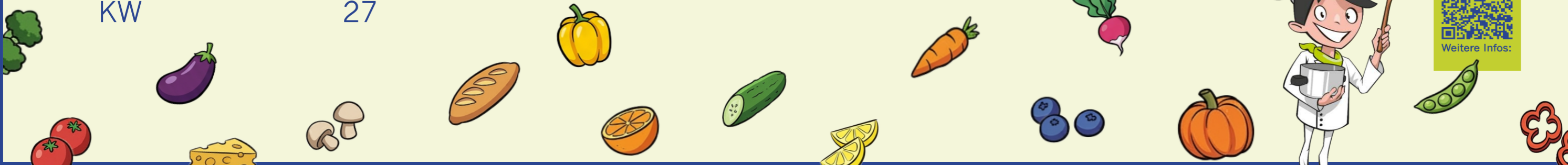
vom 29.06.2026

bis 05.07.2026



KW

27



Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1

Wir bieten an bei
Glutenintoleranz

Wir bieten an bei
Laktoseintoleranz

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Rotes Linsengemüse
mit Karotte, Lauch, Sellerie ^H
und BIO Vollkornnudeln ^{A, A1}
Chinakohlsalat ^{5, K, I}
Stracciatellacreme ^F

Rotes Linsengemüse
mit Karotte, Lauch, Sellerie ^H
und Penne Nudeln Glutenfrei
Chinakohlsalat ^{5, K, I}
Stracciatellacreme ^F

Rotes Linsengemüse
mit Karotte, Lauch, Sellerie ^H
und BIO Vollkornnudeln ^{A, A1}
Chinakohlsalat ^{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

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