

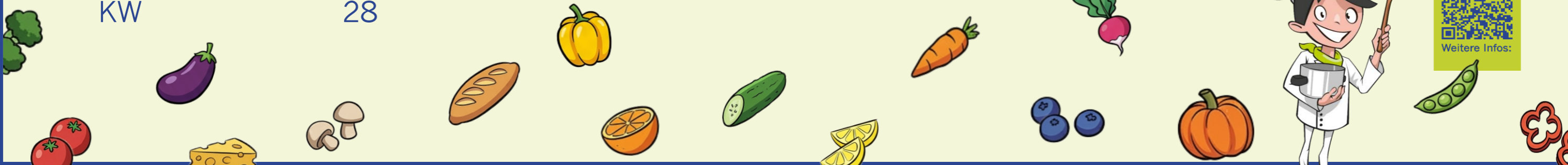
Speiseplan

vom 06.07.2026

bis 12.07.2026

KW

28



Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1

Wir bieten an bei
Glutenintoleranz

Wir bieten an bei
Laktoseintoleranz

BIO Tortellini Ricotta Spinat^{A, C, F, A1}
mit Spinatsahnesauce^F
Heidelbeerquark^F

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

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

Kartoffelgratin aus Bio Kartoffeln^F
mit Kräuterquark^F
Mais-Paprika-Gurkensalat^{5, K, I}
Obst der Saison

Kartoffelgratin aus Bio Kartoffeln^F
mit Kräuterquark^F
Mais-Paprika-Gurkensalat^{5, K, I}
Obst der Saison

Kartoffelgratin laktosefrei aus Bio Kartoffeln^F
mit Kräuterquark laktosefrei^F
Mais-Paprika-Gurkensalat^{5, K, I}
Obst der Saison



Karottencremesuppe aus Bio Karotten^{F, H}
als Vorsuppe
Eierpfannekuchen^{A, C, F, A1}
Apfelmus³

Karottencremesuppe aus Bio Karotten^{F, H}
als Vorsuppe
Kartoffelpuffer
Apfelmus³

Karottencremesuppe laktosefrei^H
als Vorsuppe
Kartoffelpuffer
Apfelmus³

Vegi mini Schnitzel^{A, C, A4, F, A1}
mit KohlrabiRahmGemüse^F
und Kartoffelstampf aus BIO Kartoffeln¹
Obst der Saison

GemüseKöttbullar^C
mit KohlrabiRahmGemüse^F
und Kartoffelstampf aus BIO Kartoffeln¹
Obst der Saison

GemüseKöttbullar^C
mit KohlrabiRahmGemüse laktosefrei^F
und Kartoffelstampf aus BIO Kartoffeln¹
Obst der Saison



BIO Fusilli Nudeln^{A, A1}
mit Tomatensauce aus BIO Tomaten
und BIO Reibekäse^F
Weißkrautsalat^{5, K}
Schokoladenpudding^F

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

BIO Fusilli Nudeln^{A, A1}
mit Tomatensauce aus BIO Tomaten
und Hartkäse laktosefrei^F
Weißkrautsalat^{5, K}
Sojadesert Schokolade^E

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