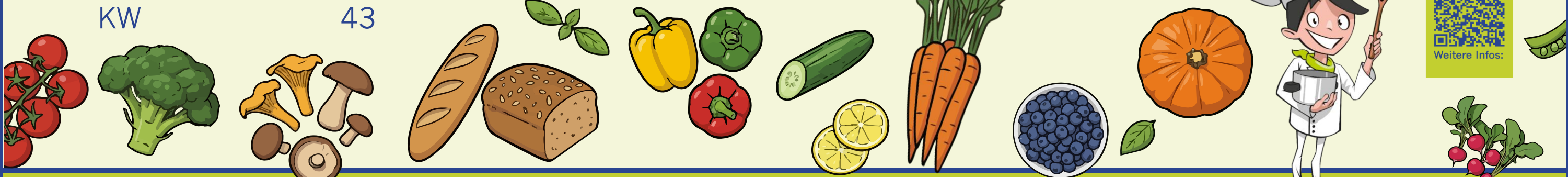


Speiseplan

vom 19.10.2026 bis 25.10.2026



Montag Dienstag Mittwoch Donnerstag Freitag

Menü 1

Menü 2

Wir bieten an bei
Glutenintoleranz

Wir bieten an bei
Laktoseintoleranz

Käsespätzle ^{A, C, F, A1} Röstzwiebeln ^{A, A1} Eisbergsalat BalsamicoDressing Dunkel ^{1, 5, K, I} Joghurt m.Honig ^F Spätzle Gemüsepfanne mit Paprika, Zucchini, Karotte ^{1, A, C, A1} Käsesauce ^F Eisbergsalat BalsamicoDressing Dunkel ^{1, 5, K, I} Joghurt m.Honig ^F NudelGemüsepfanne glutenfrei mit Paprika, Zucchini, Karotte ¹ Käsesauce ^F Eisbergsalat BalsamicoDressing Dunkel ^{1, 5, K, I} Joghurt m.Honig ^F Spätzle Gemüsepfanne mit Paprika, Zucchini, Karotte ^{1, A, C, A1} Kräuterquark laktosefrei ^F Eisbergsalat BalsamicoDressing Dunkel ^{1, 5, K, I} Joghurt m.Honig laktosefrei ^F	Gemüsefrikadelle ^{A, C, A1} Apfelrotkohl ³ Kartoffelstampf aus BIO Kartoffeln ¹ Obst der Saison Vegetarische Bratwurst ^C Apfelrotkohl ³ Kartoffelstampf aus BIO Kartoffeln ¹ Obst der Saison Vegetarische Bratwurst ^C Apfelrotkohl ³ Kartoffelstampf aus BIO Kartoffeln ¹ Obst der Saison Vegetarische Bratwurst ^C Apfelrotkohl ³ Kartoffelstampf aus BIO Kartoffeln ¹ Obst der Saison	Karottencremesuppe aus Bio Karotten ^{F, H} als Vorsuppe hausgemachter Milchreis ^F ZimtZucker Apfelmus ³ Gratinierte Grießnocken in Tomatensauce aus BIO Tomaten ^{A, C, F, A1} Apfelmus ³ Karottencremesuppe aus Bio Karotten ^{F, H} als Vorsuppe hausgemachter Milchreis ^F ZimtZucker Apfelmus ³ Karottencremesuppe laktosefrei ^H als Vorsuppe hausgemachter Milchreis laktosefrei ^F ZimtZucker Apfelmus ³	BIO Salzkartoffeln Kräuterquark ^F Gurkensalat in Dilldressing aus BIO-Gurken ^{5, K, I} Obst der Saison Fischfrikadelle ^{A, C, N, H, I, A1} Kräutersauce ^F BIO Salzkartoffeln Gurkensalat in Dilldressing aus BIO-Gurken ^{5, K, I} Obst der Saison BIO Salzkartoffeln Kräuterquark ^F Gurkensalat in Dilldressing aus BIO-Gurken ^{5, K, I} Obst der Saison BIO Salzkartoffeln Kräuterquark laktosefrei ^F Gurkensalat in Dilldressing aus BIO-Gurken ^{5, K, I} Obst der Saison	KartoffelGemüseGulasch aus BIO Kartoffeln, Karotten und Paprika ¹ Quark mit Waldbeerensauce ^F Geflügelbällchen ^{A, C, A1} Erbsenrahmgemüse aus BIO Erbsen ^F BIO Basmatireis Quark mit Waldbeerensauce ^F KartoffelGemüseGulasch aus BIO Kartoffeln, Karotten und Paprika ¹ Quark mit Waldbeerensauce ^F KartoffelGemüseGulasch aus BIO Kartoffeln, Karotten und Paprika ¹ Quark mit Waldbeerensauce 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