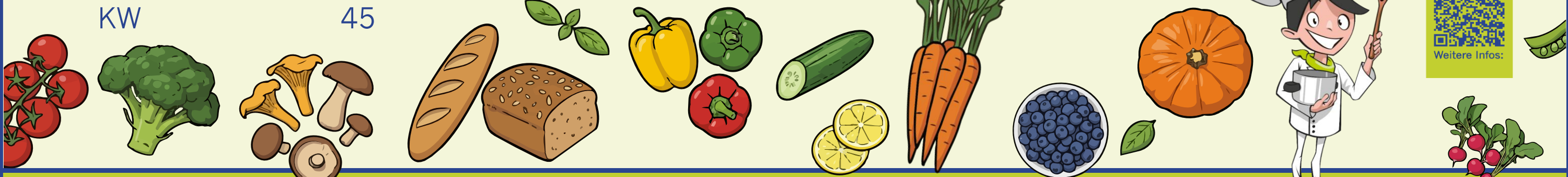


Speiseplan

vom 02.11.2026 bis 08.11.2026



Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1

Menü 2

Wir bieten an bei
Glutenintoleranz

Wir bieten an bei
Laktoseintoleranz

Buntes Gemüse (Erbsen,Paprika,Mais) in Sahnesauce^F Spätzle^{1, A, C, A1} Waldbeerenjoghurt^F	BIO Tortellini RicottaSpinat^{A, C, F, A1} Spinatsahnesauce^F Chinakohlsalat^{5, K, I} Obst der Saison	Bunte Gemüsepfanne mit Zucchini, Paprika, Karotte¹ Joghurtdip^F Couscous^{A, H, A1} Pfirsichkomptt	Gekochte bunte Eier^{1, C} Dillsauce^F BIO Salzkartoffeln Rote-Beetesalat mit Apfel-Dressing^{5, K} Obst der Saison	BIO Vollkornnudeln^{A, A1} Tomatensauce aus BIO Tomaten BIO Reibekäse^F Gurkensalat in Dilldressing aus BIO-Gurken^{5, K, I} Schokoladenpudding^F
Rindfleischbällchen^{A, C, A1} Rahmsauce^F ErbsenMöhrengemüse glasiert¹ Spätzle^{1, A, C, A1} Waldbeerenjoghurt^F	überbackener Spinat-Maultaschenauflauf mit BIO Gemüsemaultaschen^{A, C, F, A1} Chinakohlsalat^{5, K, I} Obst der Saison	Blumenkohlcremesuppe^{F, H} als Vorsuppe hausgemachter Grießbrei^{A, F, A1} Pfirsichkomptt	Seelachshappen im Backteig^{A, C, N, I, A1} Dillsauce^F BIO Salzkartoffeln Rote-Beetesalat mit Apfel-Dressing^{5, K} Obst der Saison	BIO Vollkornnudeln^{A, A1} Ratatouilli mit BIO Tomaten Gurkensalat in Dilldressing aus BIO-Gurken^{5, K, I} Schokoladenpudding^F
Buntes Gemüse (Erbsen,Paprika,Mais) in Sahnesauce^F Penne Nudeln Glutenfrei Waldbeerenjoghurt^F	Penne Nudeln Glutenfrei Spinatsahnesauce^F BIO Reibekäse^F Chinakohlsalat^{5, K, I} Obst der Saison	Bunte Gemüsepfanne mit Zucchini, Paprika, Karotte¹ Joghurtdip^F Penne Nudeln Glutenfrei Pfirsichkomptt	Gekochte bunte Eier^{1, C} Dillsauce^F BIO Salzkartoffeln Rote-Beetesalat mit Apfel-Dressing^{5, K} Obst der Saison	Nudeln Penne Glutenfrei Tomatensauce aus BIO Tomaten BIO Reibekäse^F Gurkensalat in Dilldressing aus BIO-Gurken^{5, K, I} Schokoladenpudding^F
Buntes Gemüse (Erbsen,Paprika,Mais) in Sahnesauce laktosefrei^F Spätzle^{1, A, C, A1} Waldbeerenjoghurt lakosefrei^F	BIO Vollkornnudeln^{A, A1} Spinatsahnesauce laktosefrei^F Hartkäse laktosefrei^F Chinakohlsalat^{5, K, I} Obst der Saison	Bunte Gemüsepfanne mit Zucchini, Paprika, Karotte¹ Joghurtdip laktosefrei^F Couscous^{A, H, A1} Pfirsichkomptt	Gekochte bunte Eier^{1, C} Dillsauce^F BIO Salzkartoffeln Rote-Beetesalat mit Apfel-Dressing^{5, K} Obst der Saison	BIO Vollkornnudeln^{A, A1} Tomatensauce aus BIO Tomaten Hartkäse laktosefrei^F Gurkensalat in Dilldressing aus BIO-Gurken^{5, K, I} Dessert Soja Schoko^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

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