Speiseplan

vom 16.11.2026 bis 22.11.2026

KW 47



Weitere Infos:

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Käsespätzle [A, C, F, A1] mit Röstzwiebeln [A, A1] Eisbergsalat BalsamicoDressing Dunkel [1, 5, K, I] Joghurt m.Honig [F]	Gemüsefrikadelle [A, C, A1] mit Apfelrotkohl [3] und Kartoffelstampf aus BIO Kartoffeln [1] Obst der Saison	Karottencremesuppe aus Bio Karotten [F, H] als Vorsuppe hausgemachter Milchreis [F] mit ZimtZucker Apfelmus [3]	BIO Salzkartoffeln mit Kräuterquark [F] Gurkensalat in Dilldressing aus BIO-Gurken [5, K, I] Obst der Saison	Rotes Linsengemüse mit Karotte, Lauch, Sellerie [H] und BIO Vollkornnudeln [A, A1] Tomatenstück Quark mit Waldbeerensauce [F]
Menü 2	Spätzle Gemüsepfanne mit Paprika, Zucchini, Karotte [1, A, C, A1] und Käsesauce [F] Eisbergsalat BalsamicoDressing Dunkel [1, 5, K, I] Joghurt m.Honig [F]	Vegetarische Bratwurst [C] mit Apfelrotkohl [3] und Kartoffelstampf aus BIO Kartoffeln [1] Obst der Saison	Gratinierte Grießnocken in Tomatensauce aus BIO Tomaten [A, C, F, A1] Apfelmus [3]	Fischfrikadellle [A, C, N, H, I, A1] mit Kräutersauce [F] und BIO Salzkartoffeln Gurkensalat in Dilldressing aus BIO-Gurken [5, K, I] Obst der Saison	Geflügelbällchen [A, C, A1] mit Tomaten-Paprikasauce und BIO Vollkornnudeln [A, A1] Quark mit Waldbeerensauce [F]
Wir bieten an bei **Glutenintoleranz**	NudelGemüsepfanne glutenfrei mit Paprika, Zucchini, Karotte [1] und Käsesauce [F] Eisbergsalat BalsamicoDressing Dunkel [1, 5, K, I] Joghurt m.Honig [F]	Vegetarische Bratwurst [C] mit Apfelrotkohl [3] und Kartoffelstampf aus BIO Kartoffeln [1] Obst der Saison	Karottencremesuppe aus Bio Karotten [F, H] als Vorsuppe hausgemachter Milchreis [F] mit ZimtZucker Apfelmus [3]	BIO Salzkartoffeln mit Kräuterquark [F] Gurkensalat in Dilldressing aus BIO-Gurken [5, K, I] Obst der Saison	Rotes Linsengemüse mit Karotte, Lauch, Sellerie [H] und Penne Nudeln Glutenfrei Tomatenstück Quark mit Waldbeerensauce [F]
Wir bieten an bei **Laktoseintoleranz**	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]	Vegetarische Bratwurst [C] mit Apfelrotkohl [3] und Kartoffelstampf aus BIO Kartoffeln [1] Obst der Saison	Karottencremesuppe laktosefrei [H] als Vorsuppe hausgemachter Milchreis laktosefrei [F] mit ZimtZucker Apfelmus [3]	BIO Salzkartoffeln mit Kräuterquark laktosefrei [F] Gurkensalat in Dilldressing aus BIO-Gurken [5, K, I] Obst der Saison	Rotes Linsengemüse mit Karotte, Lauch, Sellerie [H] und BIO Vollkornnudeln [A, A1] Tomatenstück 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