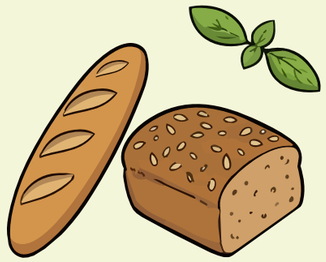
Speiseplan

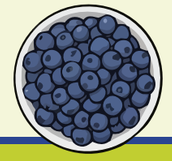
vom 23.11.2026 bis 29.11.2026

KW 48











EAD

Weitere Infos:

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Süßkartoffeln-Kichererbsen Curry mit Kokos [H] und BIO Basmatireis Blattsalat BalsamicoDressing HonigSenf [5, K, I] Himbeerjoghurt [F]	Blumenkohl geschmelzt mit BIO-Blumenkohl [1, A, A1] dunkler Sauce und Kartoffelstampf aus BIO Kartoffeln [1] Obst der Saison	OrangenKürbisKartoffelcremesuppe [F, H] als Vorsuppe Eierpfannekuchen [A, C, F, A1] Apfelmus [3]	Chili sin Carne mit Linsen, Mais und Bohnen [H] BIO Reis Gurkensalat in Dilldressing aus BIO-Gurken [5, K, I] Obst der Saison	Gratinierter Nudelauflauf [A, F, A1] Paprikastreifen Stracciatellacreme [F]
Menü 2	Hähnchen Curry in Kokossauce [H] und BIO Basmatireis Blattsalat BalsamicoDressing HonigSenf [5, K, I] Himbeerjoghurt [F]	gebackene Kartoffelspalten mit Kräuterquark [F] Weißkrautsalat [5, K] Obst der Saison	Kürbis-Kartoffel-Gratin mit Bio Kartoffeln [C, F] Kräuterquark [F] Karottensalat in Orangendressing Apfelmus [3]	GemüseGulasch mit Paprika und Erbsen [1] BIO Reis Gurkensalat in Dilldressing aus BIO-Gurken [5, K, I] Obst der Saison	Alaska Backfisch [A, N, A1] mit Tomaten-Paprikasauce und BIO Fusilli Nudeln [A, A1] Stracciatellacreme [F]
Wir bieten an bei **Glutenintoleranz**	Süßkartoffeln-Kichererbsen Curry mit Kokos [H] und BIO Basmatireis Blattsalat BalsamicoDressing HonigSenf [5, K, I] Himbeerjoghurt [F]	Blumenkohl geschmelzt glutenfrei mit BIO-Blumenkohl [1] dunkler Sauce und Kartoffelstampf aus BIO Kartoffeln [1] Obst der Saison	Kürbis-Kartoffel-Gratin mit Bio Kartoffeln [C, F] Kräuterquark [F] Karottensalat in Orangendressing Apfelmus [3]	Chili sin Carne mit Linsen, Mais und Bohnen [H] BIO Reis Gurkensalat in Dilldressing aus BIO-Gurken [5, K, I] Obst der Saison	Gratinierter Nudelauflauf glutenfrei [F] Paprikastreifen Stracciatellacreme [F]
Wir bieten an bei **Laktoseintoleranz**	Süßkartoffeln-Kichererbsen Curry mit Kokos [H] und BIO Basmatireis Blattsalat BalsamicoDressing HonigSenf [5, K, I] Himbeerjoghurt laktosefrei [F]	Blumenkohl geschmelzt mit BIO-Blumenkohl [1, A, A1] dunkler Sauce und Kartoffelstampf aus BIO Kartoffeln [1] Obst der Saison	Kürbis-Kartoffel-Gratin mit Bio Kartoffeln laktosefrei [C] Kräuterquark laktosefrei [F] Karottensalat in Orangendressing Apfelmus [3]	Chili sin Carne mit Linsen, Mais und Bohnen [H] BIO Reis Gurkensalat in Dilldressing aus BIO-Gurken [5, K, I] Obst der Saison	Gratinierter Nudelauflauf laktosefrei [A, F, A1] Paprikastreifen 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