

Speiseplan vom 20.05.2019 bis 24.05.2019

KW 21

Eigenbetrieb für kommunale Aufgaben und Dienstleistungen (EAD)



Sensfelderweg 33
64293 Darmstadt
www.ead-darmstadt.de

06151 / 13 46 623
EAD.Schulmensen@darmstadt.de



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Bratwurst veg. ^{A1,C,E} Spätzle ^{A1,C} Bratensauce Obst frisch ^F	Rinder Cevapcici ^C Salzkartoffeln Tzaziki ^F Karottensalat, Sesam ^J Fruchtjoghurt ^F	Bio Nudeln ^{A1} Tomatensauce ^F Grano Padano Gemüsesticks Quark m. Grütze ^F	Fischfiguren ^{N,A1,E,F} Salzkartoffeln Remouladensauce ^{F,J} Chinakohlsalat SenfHonigBalsamikodressing ^J Muffin ^{A1,C}	RinderGemüseglasch ^{A1} Bio Nudeln Blattsalat Orangendressing Obst frisch
Menü 2	Schaschlik veg. ^C Spätzle ^{A1,C} Obst frisch	Frankfurt Grüne Sauce ^{F,I} Gekochte Eier ^C Salzkartoffeln Karottensalat, Sesam ^J Fruchtjoghurt ^F	PolentaKäseSchnitte ^F Tomatensauce Gemüsesticks Quark m. Grütze ^F	Kräuterrührei ^C Salzkartoffeln Chinakohlsalat SenfHonigBalsamikodressing ^J Muffin ^{A1,C}	NudelMöhrenEintopf ^{A1,H} Blattsalat Orangendressing Obst frisch
Wir bieten an bei Glutenintoleranz	Schaschlik veg. ^C Nudeln glutenfrei Obst frisch	Frankfurt Grüne Sauce ^{F,I} Gekochte Eier ^C Kartoffel Karottensalat, Sesam ^J Fruchtjoghurt ^F	Nudeln glutenfrei ^F Tomatensauce Grano Padano Gemüsesticks Quark m. Grütze	Kräuterrührei ^C Salzkartoffeln Chinakohlsalat SenfHonigBalsamikodressing ^J Muffin glutenfrei ^{C,F}	NudelMöhrenEintopf ^H glutenfrei Blattsalat Orangendressing Obst frisch
Wir bieten an bei Laktoseintoleranz	Bratwurst veg. ^{A1,C,E} Spätzle ^{A1,C} Bratensauce Obst frisch	Frankfurt Grüne Sauce ^I laktosefrei Gekochte Eier ^C Kartoffel Karottensalat, Sesam ^J Fruchtjoghurt Laktosefrei	Bio Nudeln ^{A1} Tomatensauce Hartkäse gehobelt Gemüsesticks Quark m. Grütze ^{Laktosefrei}	Kräuterrührei ^C Salzkartoffeln Chinakohlsalat SenfHonigBalsamikodressing ^J Muffin ^{A1,C}	RinderGemüseglasch ^{A1} Bio Nudeln Blattsalat Orangendressing Obst frisch

Bei der Erstellung der Menülinie 1 orientieren wir uns am DGE - Standard

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 Queenstandnüsse) 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 alkohohlaltig 15 Süßungsmittel 16 Phenylalaninquelle