

Speiseplan vom 23.09.2019 bis 29.09.2019

KW 39

Eigenbetrieb für kommunale Aufgaben und Dienstleistungen (EAD)



Sensfelderweg 33
64293 Darmstadt
www.ead-darmstadt.de

06151 / 13 46 611
EAD.Schulmensen@darmstadt.de



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Bratwurst vegetarisch A, C, A3, F, A1 Bratensauce Spätzle A, C, A1 Obst	Rinder Cevapcici C Tzaziki F Salzkartoffeln Karottensalat mit Sesam J Fruchtjoghurt F	Bio Nudeln A, A1 Tomatensauce GemüsePommes Quark m. Grütze F Grano Padano 2, C, F	Fischfiguren 3, A, C, N, F, E, A1 Remouladensauce 1, F, I Salzkartoffeln Chinakohlsalat BalsamicoDressing Dunkel 1, K, I Muffin 1, 3, A, C, A1	RinderGemüseGulasch H Bio Nudeln A, A1 Blattsalat Orangendressing K Obst
Menü 2	Schaschlik Veg. C, F Spätzle A, C, A1 Obst	Frankfurter Grüne Sauce F, I Salzkartoffeln Karottensalat mit Sesam J Fruchtjoghurt F Gekochte Eier C	PolentakäseSchnitte F Tomatensauce GemüsePommes Quark m. Grütze F	Kräuterrührei C Salzkartoffeln Chinakohlsalat BalsamicoDressing Dunkel 1, K, I Muffin 1, 3, A, C, A1	NudelMöhrenEintopf A, H, A1 Blattsalat Orangendressing K Obst
Wir bieten an bei Glutenintoleranz	Schaschlik Veg. C, F Nudeln glutenfrei Obst	Frankfurter Grüne Sauce F, I Salzkartoffeln Karottensalat mit Sesam J Fruchtjoghurt F Gekochte Eier C	Nudeln glutenfrei Tomatensauce GemüsePommes Quark m. Grütze F Grano Padano 2, C, F	Kräuterrührei C Salzkartoffeln Chinakohlsalat BalsamicoDressing Dunkel 1, K, I Muffin glutenfrei C, F	NudelMöhrenEintopf Glutenfrei H Blattsalat Orangendressing K Obst
Wir bieten an bei Laktoseintoleranz	Bratwurst vegetarisch A, C, A3, F, A1 Bratensauce Spätzle A, C, A1 Obst	FrankfurterGrüneSauce laktosefrei F, I Salzkartoffeln Karottensalat mit Sesam J Fruchtjoghurt Laktosefrei F Gekochte Eier C	Bio Nudeln A, A1 Tomatensauce GemüsePommes Quark m. Grütze laktosefrei F Hartkäse laktosefrei F	Kräuterrührei C Salzkartoffeln Chinakohlsalat BalsamicoDressing Dunkel 1, K, I Muffin 1, 3, A, C, A1	RinderGemüseGulasch H Bio Nudeln A, A1 Blattsalat Orangendressing K Obst

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 Queeestandnüsse) 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