

Speiseplan

vom 21.01.2019

bis 25.01.2019

KW 04

Eigenbetrieb für kommunale Aufgaben und Dienstleistungen (EAD)



Sensfelderweg 33
64293 Darmstadt
www.ead-darmstadt.de

06151 / 13 46 622
EAD.Schulmensen@darmstadt.de



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Käsespätzle <small>A1,F</small> Röstzwiebeln <small>A1,F</small> Gemüsepommes <small>A1,F,E</small> Mini Schokoriegel <small>G2</small>	Kaiserschmarrn <small>A1,C,F</small> Apfelmus Zimt-Zucker Smoothie rot	Hähnchen Nuggets <small>A1</small> Pastinakensauce <small>F</small> Kartoffelstampf Frischobst	Bio Nudeln <small>A1</small> Cabonara m. Putenschinken <small>F,C,2,3,7</small> Blattsalat Zitronendressing Kirschjoghurt <small>F</small>	Fischbällchen red. Quinoa <small>A1,A2,N</small> Blumenkohl-Rahmgemüse <small>F</small> Salzkartoffeln Obst frisch
Menü 2	Hirserisotto m. Kartotten frische Kräuter Joghurtsauce <small>F</small> Mini Schokoriegel <small>A1,F,E,G2</small>	Reise-Gemüsepfanne Rote Paprika Zucchini Mais Smoothie rot	veg. Nuggets <small>A1,F</small> Pastinakensauce <small>F</small> Stampfkartoffeln Frischobst	Bio Nudeln <small>A1</small> Carbonara m. Gemüse <small>F,C,H</small> Blattsalat Zitronendressing Kirschjoghurt <small>F</small>	KartoffelRösti Blumenkohl-Rahmgemüse <small>F</small> Bratensauce Obst frisch
Wir bieten an bei Glutenintoleranz	Hirserisotto m. Kartotten frische Kräuter Joghurtsauce <small>F</small> glutenfreies Dessert	Reise-Gemüsepfanne Rote Paprika Zucchini Mais Smoothie rot	Hähnchenbrustfilet natur <small>F</small> Pastinakensauce Stampfkartoffeln Frischobst	Nudeln glutenfrei Cabonara m. Putenschinken <small>F,C,2,3,7</small> Blattsalat Zitronendressing Kirschjoghurt <small>F</small>	KartoffelRösti Blumenkohl-Rahmgemüse <small>F</small> Bratensauce Obst frisch
Wir bieten an bei Laktoseintoleranz	Hirserisotto m. Kartotten frische Kräuter Joghurtsauce laktosefrei LF Mini Schokoriegel <small>A1,E</small>	Reise-Gemüsepfanne Rote Paprika Zucchini Mais Smoothie rot	Hähnchen Nuggets <small>A1</small> Pastinakensauce - laktosefrei Stampfkartoffeln Frischobst	Bio Nudeln <small>A1</small> Carbonara laktosefrei m. Putenschinken <small>C,2,3,7</small> Blattsalat Zitronendressing Dessert Soja Karamell <small>E</small>	Fischbällchen red. Quinoa <small>A1,A2,N</small> Blumenkohl-Rahmgemüse laktosefrei Salzkartoffeln 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 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