

Speiseplan vom 22.04.2019 bis 26.04.2019

KW 17

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	Ostermontag	Rindfleischbällchen <small>A1,C</small> Bratensauce KohlrabiRahmgemüse <small>F</small> Salzkartoffeln Obst	Fischfilet Reispopper <small>N</small> Bio Zitrone Salzkartoffeln Gurkensalat <small>I</small> Griespudding <small>A1,F</small>	Geflügelbratwurst Kartoffel-Karottenstampf Bratensauce Ananaskompott	Schupfnudel-Gemüsepfanne <small>A1,C</small> Naturjoghurt <small>F</small>
Menü 2		Gemüsebällchen <small>C</small> Bratensauce KohlrabiRahmgemüse <small>F</small> Salzkartoffeln Obst	Kohlrabibratling <small>A1,C,H</small> Kräutersauce <small>F</small> Salzkartoffeln Gurkensalat <small>I</small> Griespudding <small>A1,F</small>	vegetarische Bratwurst <small>A1,C</small> Kartoffel-Karottenstampf Bratensauce Ananaskompott	Süsse Schupfnudeln <small>A1,C</small> Apfelmus Naturjoghurt <small>F</small>
Wir bieten an bei Glutenintoleranz		Gemüsebällchen <small>C</small> Bratensauce Kohlrabi-Rahmgemüse <small>F</small> Salzkartoffeln Obst	Fischfilet Reispopper <small>N</small> Bio Zitrone Salzkartoffeln Gurkensalat <small>I</small> Obst	Geflügelbratwurst Kartoffel-Karottenstampf Bratensauce Ananaskompott	Reis-Gemüsepfanne Naturjoghurt <small>F</small>
Wir bieten an bei Laktoseintoleranz		Rindfleischbällchen <small>A1,C</small> Bratensauce Kohlrabi natur Salzkartoffeln Obst	Fischfilet Reispopper <small>N</small> Bio Zitrone Salzkartoffeln Gurkensalat <small>I</small> Obst	Geflügelbratwurst Kartoffel-Karottenstampf Bratensauce Ananaskompott	Schupfnudel-Gemüsepfanne <small>A1,C</small> Joghurt Laktosefrei

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

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