

Speiseplan

vom **02.03.2020**

bis **08.03.2020**

KW

10

Eigenbetrieb für kommunale
Aufgaben und Dienstleistungen
(EAD)



Sensfelderweg 33
64293 Darmstadt
www.ead-darmstadt.de

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



2

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Hühnereintopf mit Nudeln A, C, H, A1 Rote Grütze	Grillfisch mediterran N Salzkartoffeln Blattsalat JoghurtLimonenDressing F Obst	Geflügelbällchen C Indische CurryKokosssauce 1, H Vollkornreis 1 GemüsePommesKarotte Schokoladenpudding F	Blumenkohl in Bechamelsauce A, F, A1 Salzkartoffeln Griespudding frische Kräuter	Ofenschlupfer Brotauflauf 3, A, C, F, A1 Vanillesauce F GemüsePommesMix
Menü 2	KartoffelGnocchi C Käsesauce F VichiKarotten 1 Rote Grütze	Pilzragout F, H Salzkartoffeln Blattsalat JoghurtLimonenDressing F Obst	Geschnetztes Soja in Indische Curry-Kokosssauce 1, C, H Vollkornreis 1 GemüsePommesKarotte Schokoladenpudding F	KartoffelGemüsePfanne überbacken A, F, A1 Griespudding	Fusilli Nudeln A, A1 Bolognaise aus Röstgemüse GemüsePommesMix
Wir bieten an bei Glutenintoleranz	KartoffelGnocchi C Käsesauce F VichiKarotten 1 Rote Grütze	Grillfisch mediterran N Salzkartoffeln Blattsalat JoghurtLimonenDressing F Obst	Geflügelbällchen C Indische CurryKokosssauce 1, H Vollkornreis 1 GemüsePommesKarotte Schokoladenpudding F	Blumenkohl in Bechamelsauce glutenfrei F Salzkartoffeln GemüsePommesPaprikaRot frische Kräuter	Nudeln glutenfrei Bolognaise aus Röstgemüse GemüsePommesMix
Wir bieten an bei Laktoseintoleranz	Hühnereintopf mit Nudeln A, C, H, A1 Rote Grütze	Grillfisch mediterran N Salzkartoffeln Blattsalat JoghurtLimonenDressing laktosefrei F Obst	Geflügelbällchen C Indische CurryKokosssauce 1, H Vollkornreis 1 GemüsePommesKarotte Sojadessert Schokolade E	Blumenkohl in Bechamelsauce laktosefrei A, F, A1 Salzkartoffeln GemüsePommesPaprikaRot frische Kräuter	Fusilli Nudeln A, A1 Bolognaise aus Röstgemüse GemüsePommesMix

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