

Speiseplan

vom 14.01.2019

bis 18.01.2019

KW 03

Eigenbetrieb für kommunale
Aufgaben und Dienstleistungen
(EAD)



Sensfelderweg 33
64293 Darmstadt
www.ead-darmstadt.de

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



3

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Sojabratwurst <small>A1,C,E</small> Spätzle <small>A1,C</small> Bratensauce Obst frisch <small>F</small>	Rinder Cevapcici <small>C</small> Salzkartoffeln Tzaziki <small>F</small> Karottensalat, Sesam <small>J</small> Fruchtjoghurt <small>F</small>	Bio Nudeln <small>A1</small> Tomatensauce Grano Padano <small>F</small> Gemüsesticks Quark m. Grütze <small>F</small>	Fischfiguren <small>N,A1,E,F</small> Salzkartoffeln Remouladensauce <small>F,J</small> Chinakohlsalat SenfHonigBalsamikodressing <small>J</small> Muffin <small>A1,C</small>	RinderGemüseglasch <small>A1</small> Bio Nudeln Blattsalat Orangendressing Obst frisch
Menü 2	Kartoffeleintopf <small>H</small> Pflanzenknacker <small>C,E,I</small> Obst frisch	Frankfurt Grüne Sauce <small>F,I</small> Gekochte Eier <small>C</small> Salzkartoffeln Karottensalat, Sesam <small>J</small> Fruchtjoghurt <small>F</small>	PolentaKäseSchnitte <small>F</small> Tomatensauce Gemüsesticks Quark m. Grütze <small>F</small>	Kräuterrührei <small>C</small> Salzkartoffeln Chinakohlsalat SenfHonigBalsamikodressing <small>J</small> Muffin <small>A1,C</small>	NudelMöhrenEintopf <small>A1,H</small> Blattsalat Orangendressing Obst frisch
Wir bieten an bei Glutenintoleranz	Kartoffeleintopf <small>H</small> Pflanzenknacker <small>C,E,I</small> Obst frisch	Frankfurt Grüne Sauce <small>F,I</small> Gekochte Eier <small>C</small> Kartoffel Karottensalat, Sesam <small>J</small> Fruchtjoghurt <small>F</small>	Nudeln glutenfrei Tomatensauce Grano Padano <small>F</small> Gemüsesticks Quark m. Grütze	Kräuterrührei <small>C</small> Salzkartoffeln Chinakohlsalat SenfHonigBalsamikodressing <small>J</small> Muffin glutenfrei <small>C,F</small>	NudelMöhrenEintopf <small>H</small> glutenfrei Blattsalat Orangendressing Obst frisch
Wir bieten an bei Laktoseintoleranz	Kartoffeleintopf <small>H</small> Pflanzenknacker <small>C,E,I</small> Obst frisch	Frankfurt Grüne Sauce <small>I</small> laktosefrei Gekochte Eier <small>C</small> Kartoffel Karottensalat, Sesam <small>J</small> Fruchtjoghurt Laktosefrei	Bio Nudeln <small>A1</small> Tomatensauce Hartkäse gehobelt Gemüsesticks Quark m. Grütze Laktosefrei	Kräuterrührei <small>C</small> Salzkartoffeln Chinakohlsalat SenfHonigBalsamikodressing <small>J</small> Muffin <small>A1,C</small>	RinderGemüseglasch <small>A1</small> 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 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 geschwärtzt 7 Phosphat 8 gewachst 9 Azofarbstoffe 10 chininhaltig 11 koffeinhaltig 12 alkoholhaltig 15 Süßungsmittel 16 Phenylalaninquelle