

Speiseplan vom 04.03.2019 bis 08.03.2019

KW 10

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	Käsespätzle Röstzwiebeln Gemüsepommes Mini Schokoriegel	Kaiserschmarrn Apfelmus Zimt-Zucker Smoothie rot Apfel, Orange, Banane, Kirsche	Hähnchen Nuggets Pastinakensauce Kartoffelstampf Frischobst	Bio Nudeln Cabonara m. Putenschinken Blattsalat Zitronendressing Kirschjoghurt	Fischbällchen red. Quinoa Blumenkohl-Rahmgemüse Salzkartoffeln Obst frisch
Menü 2	Hirserisotto m. Kartotten frische Kräuter Joghurtsauce Mini Schokoriegel	Reise-Gemüsepfanne Rote Paprika Zucchini Mais Smoothie rot Apfel, Orange, Banane, Kirsche	veg. Nuggets Pastinakensauce Stampfkartoffeln Frischobst	Bio Nudeln Carbonara m. Gemüse Blattsalat Zitronendressing Kirschjoghurt	KartoffelRösti Blumenkohl-Rahmgemüse Bratensauce Obst frisch
Wir bieten an bei Glutenintoleranz	Hirserisotto m. Kartotten frische Kräuter Joghurtsauce glutenfreies Dessert	Reise-Gemüsepfanne Rote Paprika Zucchini Mais Smoothie rot Apfel, Orange, Banane, Kirsche	Hähnchenbrustfilet natur Pastinakensauce Stampfkartoffeln Frischobst	Nudeln glutenfrei Cabonara m. Putenschinken Blattsalat Zitronendressing Kirschjoghurt	KartoffelRösti Blumenkohl-Rahmgemüse Bratensauce Obst frisch
Wir bieten an bei Laktoseintoleranz	Hirserisotto m. Kartotten frische Kräuter Joghurtsauce laktosefrei LF Mini Schokoriegel	Reise-Gemüsepfanne Rote Paprika Zucchini Mais Smoothie rot Apfel, Orange, Banane, Kirsche	Hähnchen Nuggets Pastinakensauce - laktosefrei Stampfkartoffeln Frischobst	Bio Nudeln Carbonara laktosefrei m. Putenschinken Blattsalat Zitronendressing Dessert Soja Karamell	Fischbällchen red. Quinoa 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 Queenstandnüsse) 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