

# Speiseplan

vom 25.03.2019

bis 29.03.2019

Eigenbetrieb für kommunale  
Aufgaben und Dienstleistungen  
(EAD)



Sensfelderweg 33  
64293 Darmstadt  
www.ead-darmstadt.de

06151 / 13 46 623  
EAD.Schulmensen@darmstadt.de

## KW 13



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	Geflügelbratwurst Bratensauce Kartoffelpüree Rotkraut  Vanillepudding	Bio Nudeln Karottenbolognese Grano Padano  Blattsalat Helles Balsamico Birnenkompott	Hühnerfrikassee Vollkornreis Leipziger Allerlei  Obst frisch	Fischstäbchen Kartoffelsalat Ketchup  Himbeerquark	QuinoaGemüsePfanne Mais- Paprika-Zucchini Tomatensauce  Obst frisch
<b>Menü 2</b>	Veg. Bratwurst Bratensauce Kartoffelpüree Rotkraut  Vanillepudding	Bio Nudeln mit Basilikumpesto Grano Padano  Blattsalat Helles Balsamico Birnenkompott	Gemüsefrikassee Vollkornreis Leipziger Allerlei  Obst frisch	Hackbällchen veg. Kartoffelsalat Ketchup  Himbeerquark	Milchreis Apfelmus Zimt/Zucker  Obst frisch
Wir bieten an bei <b>Glutenintoleranz</b>	Geflügelbratwurst Bratensauce Kartoffelpüree Rotkraut  Vanillepudding	Nudeln glutenfrei Karottenbolognese Grano Padano  Blattsalat Helles Balsamico Birnenkompott	Hühnerfrikassee Glutenfrei Vollkornreis Leipziger Allerlei  Obst frisch	gegrillter Seelachs Kartoffelsalat Ketchup  Himbeerquark	QuinoaGemüsePfanne Mais- Paprika-Zucchini Tomatensauce  Obst frisch
Wir bieten an bei <b>Laktoseintoleranz</b>	Geflügelbratwurst Bratensauce Kartoffelpüree laktosefrei Rotkraut  Dessert Soia Vanille	Bio Nudeln Karottenbolognese Hartkäse gehobelt  Blattsalat Helles Balsamico Birnenkompott	Hühnerfrikassee laktosefrei Vollkornreis Leipziger Allerlei  Obst frisch	Fischstäbchen Kartoffelsalat Ketchup  Himbeerquark laktosefrei	QuinoaGemüsePfanne Mais- Paprika-Zucchini Tomatensauce  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