

# Speiseplan

vom 26.08.2019

bis 30.08.2019

## KW 35

Eigenbetrieb für kommunale  
Aufgaben und Dienstleistungen  
(EAD)



Sensfelderweg 33  
64293 Darmstadt  
www.ead-darmstadt.de

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

5



|                                               | Montag                                                        | Dienstag                                                                               | Mittwoch                                                                                  | Donnerstag                                                                             | Freitag                                                 |
|-----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| <b>Menü 1</b>                                 | Linsen-Gemüse<br>EblyNudeln<br><br>Pfirsichkompott            | Rindfleischbällchen<br>Bratensauce<br>KohlrabiRahmgemüse<br>Salzkartoffeln<br><br>Obst | Fischfilet Reispopper<br>Bio Zitrone<br>Salzkartoffeln<br><br>Gurkensalat<br>Griespudding | Geflügelbratwurst<br>Kartoffel-Karottenstampf<br>Bratensauce<br><br>Ananaskompott      | Schupfnudel-Gemüsepfanne<br><br><br>Naturjoghurt        |
| <b>Menü 2</b>                                 | Cous Cous Gemüsepfanne<br>Tomatensauce<br><br>Pfirsichkompott | Gemüsebällchen<br>Bratensauce<br>KohlrabiRahmgemüse<br>Salzkartoffeln<br><br>Obst      | Kohlrabibratling<br>Kräutersauce<br>Salzkartoffeln<br><br>Gurkensalat<br>Griespudding     | vegetarische Bratwurst<br>Kartoffel-Karottenstampf<br>Bratensauce<br><br>Ananaskompott | Süsse Schupfnudeln<br>Apfelmus<br><br>Naturjoghurt      |
| Wir bieten an bei<br><b>Glutenintoleranz</b>  | Linsen-Gemüse<br>Vollkornreis<br><br>Pfirsichkompott          | Gemüsebällchen<br>Bratensauce<br>Kohlrabi-Rahmgemüse<br>Salzkartoffeln<br><br>Obst     | Fischfilet Reispopper<br>Bio Zitrone<br>Salzkartoffeln<br><br>Gurkensalat<br>Obst         | Geflügelbratwurst<br>Kartoffel-Karottenstampf<br>Bratensauce<br><br>Ananaskompott      | Reis-Gemüsepfanne<br><br><br>Naturjoghurt               |
| Wir bieten an bei<br><b>Laktoseintoleranz</b> | Linsen-Gemüse<br>EblyNudeln<br><br>Pfirsichkompott            | Rindfleischbällchen<br>Bratensauce<br>Kohlrabi natur<br>Salzkartoffeln<br><br>Obst     | Fischfilet Reispopper<br>Bio Zitrone<br>Salzkartoffeln<br><br>Gurkensalat<br>Obst         | Geflügelbratwurst<br>Kartoffel-Karottenstampf<br>Bratensauce<br><br>Ananaskompott      | Schupfnudel-Gemüsepfanne<br><br><br>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