

Speiseplan

vom 11.02.2019

bis 15.02.2019

KW 07

Eigenbetrieb für kommunale
Aufgaben und Dienstleistungen
(EAD)



Sensfelderweg 33
64293 Darmstadt
www.ead-darmstadt.de

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



1

| | Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag |
|---|--|--|--|---|---|
| Menü 1 | Geflügelbratwurst Bratensauce Kartoffelpüree Rotkraut Vanillepudding | Bio Nudeln Karottenbolognaise Grano Padano Blattsalat Helles Balsamico Birnenkompott | Hühnerfrikassee Vollkornreis Leipziger Allerlei Obst frisch | Fischstäbchen Kartoffelsalat Ketchup Himberquark | QuinoaGemüsePfanne Mais- Paprika-Zucchini Tomatensauce Obst frisch |
| Menü 2 | 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 Himberquark | Milchreis Apfelmus Zimt/Zucker Obst frisch |
| Wir bieten an bei Glutenintoleranz | Geflügelbratwurst Bratensauce Kartoffelpüree Rotkraut Vanillepudding | Nudeln glutenfrei Karottenbolognaise Grano Padano Blattsalat Helles Balsamico Birnenkompott | Hühnerfrikassee Glutenfrei Vollkornreis Leipziger Allerlei Obst frisch | gegrillter Seelachs Kartoffelsalat Ketchup Himberquark | QuinoaGemüsePfanne Mais- Paprika-Zucchini Tomatensauce Obst frisch |
| Wir bieten an bei Laktoseintoleranz | Geflügelbratwurst Bratensauce Kartoffelpüree laktosefrei Rotkraut Dessert Soja Vanille | Bio Nudeln Karottenbolognaise Hartkäse gehobelt Blattsalat Helles Balsamico Birnenkompott | Hühnerfrikassee laktosefrei Vollkornreis Leipziger Allerlei Obst frisch | Fischstäbchen Kartoffelsalat Ketchup Himberquark 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