

Speiseplan

vom **30.03.2020**

bis **05.04.2020**

KW

14

Eigenbetrieb für kommunale
Aufgaben und Dienstleistungen
(EAD)



Sensfelderweg 33
64293 Darmstadt
www.ead-darmstadt.de

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



6

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Putengeschnetzeltes in Rahmsauce F Vollkornreis Chinakohlsalat Orangendressing 5, K Karamellpudding F	Geflügel Wiener Würstchen 2, 3, 7 Kartoffelcremesuppe F Vollwertbrötchen PannaCotta F	PutenGyros Kräuterquark F gebackene Kartoffelspalten A, A1 Frischobst	Fusilli Nudeln A, A1 Tomatensauce Broccoli Vanille Quark F	Rührei C Fingermöhren Salzkartoffeln Joghurt m.Honig F
Menü 2	Sojageschnetzeltes in Rahmsauce C, F, H Vollkornreis Chinakohlsalat Orangendressing 5, K Karamellpudding F	Maultaschen vegetarisch in Gemüsebrühe A, C, H, A1 PannaCotta F	Pfannengemüse Kräuterquark F gebackene Kartoffelspalten A, A1 Frischobst	Tortellini RicottaSpinat A, C, F, A1 Tomatensauce Broccoli Vanille Quark F	Dampfnudel A, C, F, A1 Vanillesauce F Joghurt m.Honig F
Wir bieten an bei Glutenintoleranz	Putengeschnetzeltes in Rahmsauce F Vollkornreis Chinakohlsalat Orangendressing 5, K Karamellpudding F	Geflügel Wiener Würstchen 2, 3, 7 Kartoffelcremesuppe F Brötchen glutenfrei PannaCotta F	PutenGyros Kräuterquark F Vollkornreis Frischobst	Nudeln glutenfrei Tomatensauce Broccoli Vanille Quark F	Rührei C Fingermöhren Salzkartoffeln Joghurt m.Honig F
Wir bieten an bei Laktoseintoleranz	Putengeschnetzeltes in Rahmsauce laktosefrei F Vollkornreis Chinakohlsalat Orangendressing 5, K Soja Dessert Karamell E	Maultaschen vegetarisch in Gemüsebrühe A, C, H, A1 Sojadessert H Vanille Alpro 125g 1, E	PutenGyros Kräuterquark laktosefrei F gebackene Kartoffelspalten A, A1 Frischobst	Fusilli Nudeln A, A1 Tomatensauce Broccoli Vanillequark lactosefrei 1, E	Rührei C Fingermöhren Salzkartoffeln Joghurt natur laktosefrei F

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