

Speiseplan

vom **16.03.2020**

bis **22.03.2020**

KW

12

Eigenbetrieb für kommunale
Aufgaben und Dienstleistungen
(EAD)



Sensfelderweg 33
64293 Darmstadt
www.ead-darmstadt.de

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



4

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Käsespätzle 1, 2, A, C, F, A1 GemüsePommesMix Schokoladenpudding F Röstzwiebeln A, A1	Kaiserschmarrn A, C, F, A1 Apfelmus 3 Smoothie Rot Apfel, Orange, Banane, Kirsche ZimtZucker	HähnchenNuggets 7, A, A1 Pastinakensauce F Kartoffelstampf Frischobst	Carbonara m. Putenschinken 2, 3, 7, A, C, F, A1 Fusilli Nudeln A, A1 Blattsalat Zitronendressing 5, K Kirschjoghurt F	Fisch Nuggets red Quinoa A, N, A2, A1 Blumenkohlrahmgemüse A, F, A1 Salzkartoffeln Frischobst
Menü 2	Hirserisotto m. Karotten Joghurtsauce F Schokoladenpudding F frische Kräuter	ReisGemüsepfanne, Rote Paprika, Zucchini, Mais 1 Smoothie Rot Apfel, Orange, Banane, Kirsche	Nuggets Vegetarisch C, A4, F, A1 Pastinakensauce F Kartoffelstampf Frischobst	Carbonara m. Gemüse A, C, F, H, A1 Fusilli Nudeln A, A1 Blattsalat Zitronendressing 5, K Kirschjoghurt F	KartoffelRösti Bratensauce Blumenkohlrahmgemüse A, F, A1 Frischobst
Wir bieten an bei Glutenintoleranz	Hirserisotto m. Karotten Joghurtsauce F Schokoladenpudding F frische Kräuter	ReisGemüsepfanne, Rote Paprika, Zucchini, Mais 1 Smoothie Rot Apfel, Orange, Banane, Kirsche	gegrillte Hähnchenbrust Pastinakensauce F Kartoffelstampf Frischobst	Carbonara m. Putenschinken glutenfrei 2, 3, 7, C, F Nudeln glutenfrei Blattsalat Zitronendressing 5, K Kirschjoghurt F	KartoffelRösti Bratensauce Blumenkohlrahmgemüse glutenfrei F Frischobst
Wir bieten an bei Laktoseintoleranz	Hirserisotto m. Karotten Joghurtsauce Laktosefrei F Dessert Soja Schoko E frische Kräuter	ReisGemüsepfanne, Rote Paprika, Zucchini, Mais 1 Smoothie Rot Apfel, Orange, Banane, Kirsche	HähnchenNuggets 7, A, A1 Pastinakensauce laktosefrei F Kartoffelstampf Frischobst	Carbonara m. Putenschinken laktosefrei 2, 3, 7, A, C, F, A1 Fusilli Nudeln A, A1 Blattsalat Zitronendressing 5, K Soja Dessert Karamell E	Fisch Nuggets red Quinoa A, N, A2, A1 Blumenkohlrahmgemüse laktosefrei A, F, A1 Salzkartoffeln Frischobst

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