

# Speiseplan

vom **19.11.2018** bis **23.11.2018**

**KW 46**

Eigenbetrieb für kommunale  
Aufgaben und Dienstleistungen  
(EAD)



Sensfelderweg 33  
64293 Darmstadt  
www.ead-darmstadt.de

06151 / 13 46 622  
EAD.Schulmensen@darmstadt.de



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	"Spezzatino" Italienisches Kartoffelgulasch	Hamburger (Rind) Salat, Tomate, Gurke Softbrötchen Rosmarinkartoffeln I A1, J	Paniertes Fischfilet BIO Zitronenscheibe Elsässer Kartoffelsalat N H	Geflügelbratwurst mit Apfelrotkraut, Kartoffelpüree und mildem Senf H, F F	Chili sin Carne mit Tofu, Vollwertbrötchen E, H, A1, A2
<b>Menü 2</b>	Gnocchi mit gedünsteten Kirschtomaten und Salbeisoße F	Vegetarischer Hamburger Salat, Tomate, Gurke Softbrötchen Rosmarinkartoffeln I A1, J	Polenta-Käse-Schnitte in Bioqualität mit Kräuterquark C, A1, F	Vegetarisches Schnitzel mit Apfelrotkraut und Kartoffelpüree C, A1, A4, E F	Süße Schupfnudeln mit Apfelkompott A1, C
<b>zu jedem Menü</b>	Salatvariationen Joghurt - Limonendressing F		Gemüestetiks		Blattsalat der Jahreszeit Honig - Balsamicodressing
<b>Dessert</b>	Panna-Cotta F	frisches Obst 8	Griesbrei Zimtzucker F, A1	Naturjoghurt mit Honig F	frisches Obst 8

Wir bieten an bei <b>Glutenintoleranz</b>	Menü 1	Menü 1 glutenfreies Brötchen	Menü 1	Menü 1	Menü 1 glutenfreies Brötchen Apfelkompott
Wir bieten an bei <b>Laktoseintoleranz</b>	Menü 1 -L Salatsoße laktosefreies Dessert	Menü 1	Menü 1 Sojadessert	Menü 1 Stampfkartoffeln/-L Joghurt	Menü 1

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