

Speiseplan

vom **03.12.2018** bis **07.12.2018**

KW 49

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
Menü 1	Orientalisches Linsengericht Vollwertbrötchen <small>H A</small>	Panierte Fischnuggets mit Salzkartoffeln und Remouladensoße <small>N, A1 C, I, F, 15</small>	Hähnchenbrust indische Curry - Kokossoße Mischreis 1/2 und 1/2 (Vollkorn/Langkorn) <small>H</small>	Blumenkohl in Bechamelsoße mit Salzkartoffeln <small>A1, F</small>	BIO Spirellinudeln mit Rinderhackfleischsoße <small>A1, H</small>
Menü 2	Gnocchi mit rotem Paprikagemüse und Käsesoße <small>C F</small>	Pilzragout in Sahnesoße mit Salzkartoffeln <small>H, F</small>	Buntes Gemüse indische Curry - Kokossoße Mischreis 1/2 und 1/2 (Vollkorn/Langkorn) <small>H</small>	Griesbrei mit Kirschkompott <small>A1, F</small>	BIO Spirellinudeln mit Soße aus Röstgemüse <small>A1, H</small>
zu jedem Menü		Gurkensalat mit Dill <small>I</small>	Karottensalat mit Orangen - Sesamdressing <small>J</small>	Gemügesticks	Salatvariationen Joghurt - Kräuterdressing
Dessert	Apfelkompott	frisches Obst	Schokoladenpudding <small>F</small>	Naturjoghurt mit Honig <small>F</small>	frisches Obst <small>8</small>

Wir bieten an bei Glutenintoleranz	Menü 1 glutenfreies Brötchen	Menü 2	Menü 1	Menü 1 glutenfreie Soße	Menü 1 glutenfreie Nudeln
Wir bieten an bei Laktoseintoleranz	Menü 1	Menü 1 lactosefreies Ragout	Menü 1 Sojadessert	Menü 1 lactosefreie Soße lactosefreien Joghurt	Menü 1 Salatsoße ohne Joghurt

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