

Speiseplan

vom **10.12.2018** bis **14.12.2018**

KW 50

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	Süße Pfannkuchen mit Kirschkompott <small>A1, C, F</small>	Cevapcici vom Rind, Kartoffeln und Tzatziki <small>A1, C, F, H, I</small>	BIO Nudeln mit Tomatensoße Grano Padano Hartkäse <small>A1, F, C</small>	Gegrillter Seefisch und Boullionkartoffeln <small>N, A1, H</small>	Rindergulasch mit Petersilienkartoffeln <small>H</small>
Menü 2	Grüne Erbsensuppe mit Kartoffelwürfel und Minze <small>H</small>	Frankfurter grüne Soße, gekochte Eier mit Kartoffeln <small>F, C</small>	Gratinierte Ofenkartoffel mit Tomaten, Kräutern, Käse und Tomatensoße <small>F</small>	Kräuterröhrei mit Schnittlauch und Boullionkartoffeln <small>C, H</small>	Omas Kartoffel - Möhren - Eintopf <small>H</small>
zu jedem Menü		Rote Bete in Honig - Apfeldressing	Gemügestiks		Blattsalat helles Balsamicodressing
Dessert	frisches Obst <small>8</small>	Fruchtjoghurt <small>F</small>	Beerenquark <small>F</small>	Muffin <small>A1, E, C</small>	frisches Obst <small>8</small>

Wir bieten an bei Glutenintoleranz	Menü 2	Menü 2	Menü 2	Menü 2 glutenfreier Muffin	Menü 1
Wir bieten an bei Laktoseintoleranz	Menü 2	Menü 2 lactosefreie grüne Soße -L Joghurt	Menü 1 Sojadessert Dressing ohne Joghurt	Menü 2	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