

Speiseplan

vom 17.12.2018 bis 21.12.2018

KW 51

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	Käsespätzle mit Röstzwiebeln <small>A1, C, F</small>	Kaiserschmarrn, Apfelkompott und Zimtucker <small>A1, C, F</small>	Paniertes Hähnchenschnitzel mit Pastinakensoße und Stampfkartoffeln <small>A1, C, F</small>	BIO Spirellinudeln "Carbonara" mit Putenstreifen, Ei und Sahneseife <small>A1, F, C</small>	Fischfrikadelle, Kohlrabi - Rahmgemüse, Salzkartoffeln <small>N, A1, C, I, F</small>
Menü 2	Hirserisotto mit Karotten, frischen Kräutern und Joghurtsoße <small>F</small>	Reis - Gemüsepfanne mit roter Paprika, Zucchini und Mais	Gemüsefrikadelle mit Pastinakensoße und Stampfkartoffeln <small>A1, C, H, F</small>	BIO Spirellinudeln "Carbonara" mit Gemüse, Ei und Sahneseife <small>A1, F, C</small>	Mit Rosmarin gebackene Süßkartoffel, Kräuterquark <small>F</small>
zu jedem Menü	Blattsalat der Jahreszeit, Apfeldressing		Gemüsestiks	Salatvariationen, Honig-Balsamicodressing	<small>I</small>
Dessert	Quark mit Kirschen <small>F</small>	frisches Obst <small>8</small>	Birnenkompott	Schokopudding <small>F</small>	frisches Obst <small>8</small>

Wir bieten an bei Glutenintoleranz	Menü 2	Menü 2	Menü 1 Hähnchenschnitzel natur	Menü 1 glutenfreie Nudeln	Menü 2
Wir bieten an bei Laktoseintoleranz	Menü 2 lactosefreier Joghurt -L Kirschjoghurt	Menü 2	Menü 1 lactosefreie Soße	Menü 1 ohne Sahne -L Pudding	Menü 1 Kohlrabi natur

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