

# Speiseplan vom 11.03.2019 bis 15.03.2019

## KW 11

Eigenbetrieb für kommunale Aufgaben und Dienstleistungen (EAD)



Sensfelderweg 33  
64293 Darmstadt  
www.ead-darmstadt.de

06151 / 13 46 623  
EAD.Schulmensen@darmstadt.de



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	Linsen-Gemüse EblyNudeln <sup>A1</sup>  Pfirsichkompott	Rindfleischbällchen <sup>A1,C</sup> Bratensauce KohlrabiRahmgemüse <sup>F</sup> Salzkartoffeln  Obst	Fischfilet Reispopper <sup>N</sup> Bio Zitrone Salzkartoffeln  Gurkensalat <sup>I</sup> Griespudding <sup>A1,F</sup>	Geflügelbratwurst Kartoffel-Karottenstampf Bratensauce  Ananaskompott	Schupfnudel-Gemüsepfanne <sup>A1,C</sup>  Naturjoghurt <sup>F</sup>
<b>Menü 2</b>	Cous Cous Gemüsepfanne <sup>A1</sup> Tomatensauce  Pfirsichkompott	Gemüsebällchen <sup>C</sup> Bratensauce <sup>F</sup> KohlrabiRahmgemüse Salzkartoffeln  Obst	Kohlrabibratling <sup>A1,C,H</sup> Kräutersauce <sup>F</sup> Salzkartoffeln  Gurkensalat <sup>I</sup> Griespudding <sup>A1,F</sup>	vegetarische Bratwurst <sup>A1,C</sup> Kartoffel-Karottenstampf Bratensauce  Ananaskompott	Süsse Schupfnudeln <sup>A1,C</sup> Apfelmus  Naturjoghurt <sup>F</sup>
Wir bieten an bei <b>Glutenintoleranz</b>	Linsen-Gemüse Vollkornreis  Pfirsichkompott	Gemüsebällchen <sup>C</sup> Bratensauce <sup>F</sup> Kohlrabi-Rahmgemüse Salzkartoffeln  Obst	Fischfilet Reispopper <sup>N</sup> Bio Zitrone Salzkartoffeln  Gurkensalat <sup>I</sup> Obst	Geflügelbratwurst Kartoffel-Karottenstampf Bratensauce  Ananaskompott	Reis-Gemüsepfanne  Naturjoghurt <sup>F</sup>
Wir bieten an bei <b>Laktoseintoleranz</b>	Linsen-Gemüse EblyNudeln <sup>A1</sup>  Pfirsichkompott	Rindfleischbällchen <sup>A1,C</sup> Bratensauce Kohlrabi natur Salzkartoffeln  Obst	Fischfilet Reispopper <sup>N</sup> Bio Zitrone Salzkartoffeln  Gurkensalat <sup>I</sup> Obst	Geflügelbratwurst Kartoffel-Karottenstampf Bratensauce  Ananaskompott	Schupfnudel-Gemüsepfanne <sup>A1,C</sup>  Joghurt Laktosefrei

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

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