


Speiseplan vom 18.02.2019 bis 22.02.2019

KW 08

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
Menü 1	Hühnereintopf mit Muschelnudeln ^{A1,C} Rote Grütze	gegrillter Seefisch ^N Salzkartoffeln Blattsalat Joghurt-Limonen-Dressing ^F Obst frisch	Geflügelbällchen ^C indische Curry-Kokossauce Vollkornreis Gemüse-Pommes-Karotte Schokopudding ^F	Blumenkohl Bechamelsauce ^{A1,F} Salzkartoffeln frische Kräuter Griesbrei ^{A1,F}	"Ofenschlupfer" Brotauflauf ^{A1,F,C} Vanillesauce ^F Gemügesticks
Menü 2	KartoffelGnocci ^C Vichi Karotten Käsesauce ^F Rote Grütze	Pilzragout ^{F,H} Salzkartoffeln Blattsalat Joghurt-Limonen-Dressing ^F Obst frisch	Geschnetzeltes Soja indische Curry-Kokossauce Vollkornreis GemüsePommesKarotte Schokopudding ^F	Kartoffel-Gemüse-Pfanne ^{A1,F} Überbacken Griesbrei ^{A1,F}	Bio Nudeln ^{A1} Gemüsesauce GemüsePommes Staudensellerie ^H
Wir bieten an bei Glutenintoleranz	KartoffelGnocci ^C Vichi Karotten Käsesauce ^F Rote Grütze	gegrillter Seefisch ^N Salzkartoffeln Blattsalat Joghurt-Limonen-Dressing ^F Obst frisch	Geflügelbällchen ^C indische Curry-Kokossauce Vollkornreis Gemüse-Pommes-Karotte Schokopudding ^F	Blumenkohl Bechamelsauce glutenfrei ^F Salzkartoffeln frische Kräuter GemüsePommes PaprikaRot	Nudeln glutenfrei Gemüsesauce GemüsePommes Staudensellerie ^H
Wir bieten an bei Laktoseintoleranz	Hühnereintopf mit Muschelnudeln ^{A1,C} Rote Grütze	gegrillter Seefisch ^N Salzkartoffeln Blattsalat Joghurt-Limonen-Dressing Laktosefrei Obst frisch	Geflügelbällchen ^C indische Curry-Kokossauce Vollkornreis Gemüse-Pommes-Karotte Dessert Soja Schoko ^E	Blumenkohl Bechamelsauce laktosefrei ^{A1} Salzkartoffeln frische Kräuter GemüsePommes PaprikaRot	Bio Nudeln ^{A1} Gemüsesauce GemüsePommes Staudensellerie ^H

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 Geschwärtzt 6 Geschwärtzt 7 Phosphat 8 Gewächst 9 AzoFarbstoffe 10 chininhaltig 11 koffeinhaltig 12 alkohohaltig 15 Süßungsmittel 16 Phenylalaninquelle