

Speiseplan vom 01.04.2019 bis 05.04.2019

KW 14

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

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 CEI 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 Queenstandnüsse) 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 alkohohlaltig 15 Süßungsmittel 16 Phenylalaninquelle