

Speiseplan

vom 06.05.2019

bis 10.05.2019

Eigenbetrieb für kommunale Aufgaben und Dienstleistungen (EAD)



Sensfelderweg 33
64293 Darmstadt
www.ead-darmstadt.de

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

KW 19



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Geflügelbratwurst Bratensauce Kartoffelpüree Rotkraut Vanillepudding	Bio Nudeln Karottenbolognese Grano Padano Blattsalat Helles Balsamico Birnenkompott	Hühnerfrikassee Vollkornreis Leipziger Allerlei Obst frisch	Fischstäbchen Kartoffelsalat Ketchup Himbeerquark	QuinoaGemüsePfanne Mais- Paprika-Zucchini Tomatensauce Obst frisch
Menü 2	Veg. Bratwurst Bratensauce Kartoffelpüree Rotkraut Vanillepudding	Bio Nudeln mit Basilikumpesto Grano Padano Blattsalat Helles Balsamico Birnenkompott	Gemüsefrikassee Vollkornreis Leipziger Allerlei Obst frisch	Hackbällchen veg. Kartoffelsalat Ketchup Himbeerquark	Milchreis Apfelmus Zimt/Zucker Obst frisch
Wir bieten an bei Glutenintoleranz	Geflügelbratwurst Bratensauce Kartoffelpüree Rotkraut Vanillepudding	Nudeln glutenfrei Karottenbolognese Grano Padano Blattsalat Helles Balsamico Birnenkompott	Hühnerfrikassee Glutenfrei Vollkornreis Leipziger Allerlei Obst frisch	gegrillter Seelachs Kartoffelsalat Ketchup Himbeerquark	QuinoaGemüsePfanne Mais- Paprika-Zucchini Tomatensauce Obst frisch
Wir bieten an bei Laktoseintoleranz	Geflügelbratwurst Bratensauce Kartoffelpüree laktosefrei Rotkraut Dessert Soia Vanille	Bio Nudeln Karottenbolognese Hartkäse gehobelt Blattsalat Helles Balsamico Birnenkompott	Hühnerfrikassee laktosefrei Vollkornreis Leipziger Allerlei Obst frisch	Fischstäbchen Kartoffelsalat Ketchup Himbeerquark laktosefrei	QuinoaGemüsePfanne Mais- Paprika-Zucchini Tomatensauce Obst frisch

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