

# Speiseplan vom 13.05.2019 bis 17.05.2019

## KW 20

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>	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
<b>Menü 2</b>	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 <b>Glutenintoleranz</b>	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 <b>Laktoseintoleranz</b>	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