

# Speiseplan vom 09.05.2016 bis 13.05.2015

KW 19

Eigenbetrieb für kommunale  
Aufgaben und  
Dienstleistungen (EAD)  
Sensfelderweg 33  
64293 Darmstadt  
[www.ead.darmstadt.de](http://www.ead.darmstadt.de)



Ansprechpartnerin: Frau Wilberg  
06151 / 13 46 620  
0170 / 576 48 26  
[EAD.Schulmensen@darmstadt.de](mailto:EAD.Schulmensen@darmstadt.de)



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	☺ ☹ ☹ Canelloni mit Ricotta - Spinat - Füllung in Tomatensoße mit Käse überbacken A,C,H, F, H, F	☺ ☹ ☹ Rinderfrikadelle, Brokkoli, Kartoffelpüree, Bratensoße A, C, 5, F	☺ ☹ ☹ Weißer Bohneneintopf mit Wurzelgemüse und Kartoffelwürfeln, Brot H, A	☺ ☹ ☹ Hühnerfrikassée, Risibisi, Blattsalat, Essig-Öl-Dressing F, H, I	☺ ☹ ☹ Chinesische Nudeln in Sojasoße mit gebratenem Gemüse und Champignons A1, E,A1,2
<b>Menü 2</b>	☺ ☹ ☹ Gemüseschnitzel, Salzkartoffeln, Tomatensoße A, H, H	☺ ☹ ☹ Spaghetti mit Gemüsebolognese A1, C, H	☺ ☹ ☹ Germknödel mit Kirschfüllung, Vanillesoße A1, C, F, 1, F	☺ ☹ ☹ Gebrillter Schafskäse mit Rataouillegemüse, Vollkornreis F, H	☺ ☹ ☹ Kartoffeleintopf mit Wurzelgemüse, Brötchen H, A1, 3
<b>zu jedem Menü</b>	Salatvariationen, Joghurdressing, Essig-Öl-Dressing, frisches Obst F, I, 8	Götterspeise 1	Salatvariationen, Joghurdressing, Essig-Öl-Dressing, frisches Obst F, I, 8	Schokogriesbrei A1, F	Pfirsichkompott

Für Tischgäste mit Lebensmittelunverträglichkeit bieten wir an <b>Glutenfrei</b>	Menü 2 mit Gemüsevariationen	Menü 2 mit glutenfreien Spaghetti	Menü 1 mit glutenfreiem Brötchen	Menü 2 Obstsalat	Menü 1
Für Tischgäste mit Lebensmittelunverträglichkeit bieten wir an <b>Laktosefrei</b>	Menü 2	Menü 2	Menü 1	Menü 1 lactosefreies Frikassée Obstsalat	Menü1

Bei der Erstellung unseres Speiseplanes orientieren wir uns am DGE-Standard (Deutsche Gesellschaft für Ernährung)

Änderungen vorbehalten

Allergene:	<b>A</b> glutenhaltige Getreide (A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer, A5 Dinkel, A6 Kamut) <b>B</b> Krebstiere <b>C</b> Ei <b>D</b> Erdnüsse <b>E</b> Soja <b>F</b> Milch (Laktose) <b>G</b> Schalenfrüchte ( G1 Mandeln, G2 Haselnüsse, G3 Walnüsse, G4 Cashew-Nüsse, G5 Pecannüsse, G6 Paranüsse, G7 Pistazien, G8 Macadamianüsse, G9 Queenslandnüsse) <b>H</b> Sellerie <b>I</b> Senf <b>J</b> Sesam <b>K</b> SO2/Sulfit <b>L</b> Lupine <b>M</b> Weichtiere <b>N</b> Fisch
Zusatzstoffe:	<b>1</b> Farbstoffe <b>2</b> Konservierungsstoffe <b>3</b> Antioxidationsmittel <b>4</b> Geschmacksverstärker <b>5</b> geschwefelt <b>6</b> geschwärzt <b>7</b> Phosphat <b>8</b> gewachst <b>9</b> Azofarbstoffe <b>10</b> chininhaltig <b>11</b> koffeinhaltig <b>12</b> alkoholhaltig <b>15</b> Süßungsmittel <b>16</b> Phenylalaninquelle

Nach Ablauf des Plans die einzelnen Gerichte bitte kurz mit einem Kreuz auf den Gesichtern bewerten und zurück an den EAD