



## Speiseplan Zinzendorfschulen

Mo. 08.06.2026 – Fr. 12.06.2026



Datum	Menü 1	Menü 2 (vegetarisch)
<b>Montag</b> <b>08.06.2026</b>	<b>Cordon Bleu mit Pommes Frites und buntem Gemüse</b> (A, C) Vanillepudding mit Erdbeersauce (G)	<b>Gemüse im Backteig mit Pommes Frites</b> (A, C, G) Vanillepudding mit Erdbeersauce (G)
<b>Dienstag</b> <b>09.06.2026</b>	<b>Schwäbische Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Gemüse</b> (A, C, G, 3) Himbeerquark (G)	<b>Schwäbische Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Gemüse</b> (A, C, G, 3) Himbeerquark (G)
<b>Mittwoch</b> <b>10.06.2026</b>	<b>Fleischkühle mit Risolettekartoffeln und Buttererbsen</b> (A, C, G) Gebäck (A, C, G)	<b>Vegetarische Fleischkühle mit Risolettekartoffeln und Buttererbsen</b> (A, C, F, G) Gebäck (A, C, G)
<b>Donnerstag</b> <b>11.06.2026</b>	<b>Schweinegulasch mit Paprikagemüse und Reis</b> (G) Apfelcreme (G)	<b>Gefüllte Paprika mit Reis</b> Apfelcreme (G)
<b>Freitag</b> <b>12.06.2026</b>	<b>Fischfilet mit Gemüsestreifen und Kartoffeln</b> (D) Dessert	<b>Foodsaver-Buffer</b> Dessert

Eine Beschreibung der Deklarationen findet Ihr als Aushang in den Speisesälen EDH/HCR und Haus Früauf. Änderungen des Speiseplans vorbehalten.

## Zusatzstoffe und Allergene

Wir kennzeichnen unsere Speisen nach den gesetzlichen Bestimmungen:  
Zusatzstoff-Zulassungsverordnung – ZZuV §9 und nach LMIV Artikel 21

### Zusatzstoffe

1	Mit Konservierungsstoff	2	Mit Farbstoff
3	Mit Antioxidationsmittel	4	Mit Geschmacksverstärker
5	Mit Phosphat	6	Mit Süßungsmittel(n)
7	Enthält eine Phenylalaninquelle	8	Geschwefelt
9	Geschwärzt	10	Gewachst
11	Koffeinhaltig	12	Chininhaltig

### Allergene

A	Glutenhaltiges Getreide	B	Krebstiere
C	Eier	D	Fisch
E	Erdnüsse	F	Soja
G	Milch / Laktose	H	Schalenfrüchte
I	Sellerie	J	Senf
K	Sesamsamen	L	Schwefeldioxid / Sulphite
M	Lupinen	N	Weichtiere