



Zu allen Speisen  
bieten wir unser  
saisonales  
Salatbuffet an!

# Speiseplan Zinzendorfschulen

Montag 25.03.2024 bis Freitag 29.03.2024

Täglich frisch  
aus dem  
Suppentopf!



Datum	Menü 1	Menü 2 (vegetarisch)
Montag 25.03.2024	Kulinarisches Buffet: „Vom Land und aus dem Wasser“ Dessert	Kulinarisches Buffet: „Vom Land und aus dem Wasser“ Dessert
Dienstag 26.03.2024	FERIEN	
Mittwoch 27.03.2024	FERIEN	
Donnerstag 28.03.2024	FERIEN	
Freitag 29.03.2024	FERIEN	



**Das Küchenteam wünscht allen einen guten Appetit!**

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 - ZZuIV §9 und nach LMIV Artikel 21

### Zusatzstoffe

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

### Allergene

A	Glutenhaltiges Getreide (Weizen <sup>1</sup> , Roggen <sup>2</sup> , Gerste <sup>3</sup> , Hafer <sup>4</sup> , Dinkel <sup>5</sup> , Kamut <sup>6</sup> , Hybridstämme <sup>7</sup> )	H	Schalenfrüchte (Mandel <sup>1</sup> , Haselnuss <sup>2</sup> , Walnuss <sup>3</sup> , Cashew <sup>4</sup> , Pecannuss <sup>5</sup> , Paranuss <sup>6</sup> , Pistazie <sup>7</sup> , Macadamianuss <sup>8</sup> , Queenslandnuss <sup>9</sup> )
B	Krebstiere	I	Sellerie
C	Eier	J	Senf
D	Fisch	K	Sesamsamen
E	Erdnüsse	L	Schwefeldioxid und Sulphite
F	Soja	M	Lupinen
G	Milch (Milchprodukte, Laktose)		

Zinzendorfschulen Königsfeld  
Michael Steuerwald Leiter Zentralküche