



Speiseplan

KW 35 | 24.08. bis 28.08.2026



Die grün hinterlegten Angebote/Komponenten entsprechen dem DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“. Sie wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert und mit diesem Logo  ausgezeichnet.

KITA- UND SCHULCATERING	Montag	Dienstag	Veggietag	Donnerstag	Freitag
Menü 1 DGE-Linie	Fischstäbchen (Seelachs paniert) Joghurtremoulade Dampfkartoffeln Blattsalatmischung French Dressing	Veggie-Gulasch (mit Sojastreifen) Parboiled Reis (Bio) Grüne Bohnen	Vollkornspaghetti (BIO) Tomatensoße Reibekäse Gurkensalat	Putenbrust natur Curry-Sahnesoße Couscous Blumenkohl natur	"Mac and Cheese" (Nudelauflauf mit Bio-Makkaroni) Karotten-Mais-Salat
	G,W,F E,M,5 E,M,Sf	S,Sr	G,W Sr M	G,W,M G,W,Sr	G,W,M,1
	kJ: 1890 kcal: 451,7	kJ: 1868 kcal: 446,4	kJ: 1603 kcal: 383,0	kJ: 1728 kcal: 413,1	kJ: 2171 kcal: 518,8
Menü 2 Bunte Vielfalt	Rote-Bete-Sticks (paniert) Joghurtremoulade Dampfkartoffeln Blattsalatmischung French Dressing	Kalbsrahmgeschnetzeltes (mit Pilzen) Parboiled Reis (Bio) Grüne Bohnen	American Pancake Vanillesoße Zimtucker Gurkenrohkost-Scheiben	veg. Steak (auf Milchbasis) Curry-Sahnesoße Couscous Blumenkohl natur	Nudel - Putenschinken - Auflauf Karotten-Mais-Salat
	G,W,M E,M,5 E,M,Sf	M,Sr	G,W,E,M M	G,W,H,E,M,4 G,W,M G,W,Sr	G,W,M,1,2,3,4
	kJ: 1611 kcal: 385,0	kJ: 1547 kcal: 369,7	kJ: 2640 kcal: 631,1	kJ: 1558 kcal: 372,4	kJ: 1959 kcal: 468,2
Menü 3 Gluten-Lactosefrei Spuren von Gluten/Lactose können enthalten sein	°Seelachs in Tempurateig °Petersiliensoße °Dampfkartoffeln °Blattsalatmischung °French Dressing °Frischobst	°Kalbsgeschnetzeltes °Parboiled Reis (BIO) °Grüne Bohnen °Joghurtdessert	°Spaghetti °Tomatensoße °Gurkensalat °Frischobst	°Putenbrust nat. °Rahmsoße °Salzkartoffeln °Blumenkohl natur °Pudding	°Penne "Mac-and-Cheese-Style" °Karotten-Mais-Salat °Frischobst
	F,4 M E,M,Sf	M,Sr M	Sr	M,Sr M,1	M
	kJ: 4893 kcal: 1169,4	kJ: 2589 kcal: 618,8	kJ: 2416 kcal: 577,5	kJ: 1821 kcal: 435,2	kJ: 3190 kcal: 762,5
Menü 4 Salat-Linie	Couscous-Salat (Gurke, Mandarine, Tomaten, Hirtenkäse) mit Petersilien-Minz-Dressing Roggenbrötchen	'Norweger Salat' mit Blattsalat, Räucherlachs, Gurke, Karotte, Tomate Weizenbrötchen 'Vinaigrette	'Serbischer Salat' mit weißen Bohnen, Paprika und Cocktailtomaten Körnerbrötchen	'Babyspinat' mit Hähnchenbruststreifen, Apfel, Kürbiskernen Weizenbrötchen 'Honig-Senf-Dressing	Nudelsalat (Tomaten, Oliven, Erbsen, Mais, Paprika Hirtenkäse) mit Basilikumdressing Roggenbrötchen
	G,W,M,Sw,3,8 G,W,R,Ge	F,7 G,W Sf,Sw,8	M,Sf,Sw,8,7 G,W,R,Ge,H,\$s	3 G,W Sf	G,W,M,Sf,Sw,8,7 G,W,R,Ge
	kJ: 3998 kcal: 955,6	kJ: 1896 kcal: 453,1	kJ: 2746 kcal: 656,3	kJ: 2532 kcal: 605,2	kJ: 4618 kcal: 1103,6
Dessert	Obst (voraussichtlich Äpfel)	Aprikosenjoghurt	Obst (voraussichtlich Pflaumen)	Milchreisdessert	Obstkorb (Mischware)
		M,3		M	
	kJ: 527 kcal: 126,0	kJ: 285 kcal: 68,1	kJ: 169 kcal: 40,5	kJ: 358 kcal: 85,6	kJ: 204 kcal: 48,8

Allergene: E enthält Eier | Er enthält Erdnuss | F enthält Fisch | G Glutenhaltiges Getreide | W enthält Weizen | R enthält Roggen | Ge enthält Gerste | H enthält Hafer | D enthält Dinkel | Kh/Ka enthält Khorasan/Kamut | K enthält Krebstiere | Lu enthält Lupine | M enthält Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose **L***) | S enthält Soja | Schf Schalenfrüchte/Nüsse | H1 enthält Mandel | H2 enthält Haselnuss | H3 enthält Walnuss | H4 enthält Kaschunuss | H5 enthält Pecannuss | H6 enthält Paranuss | **H7** enthält Pistazie | H8 enthält Macadamianuss | H9 enthält Queenslandnuss | Sf enthält Senf | Sr enthält Sellerie | Ss enthält Sesam | Sw enthält Schwefeldioxid und Sulfite | We enthält Weichtiere

Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff | 2 mit Konservierungsstoff | 3 mit Antioxidationsmittel | 4 mit Phosphat | 5 mit Süßungsmittel | 6 mit Geschmacksverstärker | 7 geschwärzt | 8 geschwefelt | 9 mit Nitritpökelsalz | 10 gewachst
Nährwertangaben: kcal Kilokalorien | kJ Kilojoule

*** in der gluten- & lactosefreien Menülinie verwenden wir selbstverständlich ausschließlich lactosefreie Milch!**

Wir verwenden Lebensmittel in Bio-Qualität. Diese sind auf dem Speiseplan tagesaktuell mit "Bio" gekennzeichnet. Die eingesetzten und gekennzeichneten Bio-Zutaten sind von der Öko-Kontrollstelle ABCERT (DE-ÖKO-006) zertifiziert.

El Tucano GmbH & Co. KG | Max-Planck-Ring 25 | 65205 Wiesbaden | Tel. 06122 - 170 931 11 | E-Mail: nachricht@eltucano.de

Änderungen vorbehalten