



Speiseplan

KW 43 | 19.10. bis 23.10.2026



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	Backfisch - (Seelachs paniert) Salzkartoffeln Gemüse (Karotte, Blumenkohl, Erbse) in Buttersoße	Vollkorn-Fusilli (BIO) Rote Linsen - Bolognese Reibekäse Blattsalatmischung Joghurtdressing	veget. Gyros (auf Sojabasis) Zaziki Parboiled Reis Bio Gurkensalat mit Joghurt	Hähnchenschenkel Kartoffelstampf Erbsen - Karotten a la Creme	Überback. Gemüsemaultaschen (Karotte/Spinat/Erbsen) in Tomatenrahm Karotten-Apple-Salat
Menü 2 Bunte Vielfalt	Kaiserschmarrn Apfelmus Zimtucker Rohkost (Gurke/Kohlrabi)	Vollkorn-Fusilli (BIO) Bolognese (Rind) Reibekäse Blattsalatmischung Joghurtdressing	Gemüse-Sahnesoße (Karotte/Lauch/Sellerie) Parboiled Reis (Bio) Gurkensalat mit Joghurt	veg. Nuggets (auf Weizenbasis; paniert) Kartoffelstampf Erbsen - Karotten a la Creme	Tortellini Carne (Rind) Tomatenrahmsauce Karotten-Apple-Salat
Menü 3 Gluten-Lactosefrei Spuren von Gluten/Lactose können enthalten sein	°Seelachs in Tempurateig °Salzkartoffeln °Blumenkohl a la Creme °Frischobst	°Fusilli °Bolognese (Rind) °Blattsalatmischung °Joghurtdressing °Joghurtdessert	°Pilzrahmsauce °Parboiled Reis (BIO) °Gurkensalat mit Joghurt °Frischobst	°Hähnchenkeule °Kartoffelstampf °Erbsen - Karottengemüse °Soja-Pudding (Vanille)	°Spaghetti °Tomatensoße °Karotten-Apple-Salat °Frischobst
Menü 4 Salat-Linie	'Norweger Salat' mit Blattsalat, Räucherlachs, Gurke, Karotte, Tomate Roggenbrötchen 'Vinaigrette	'Babyspinat' mit Hähnchenbruststreifen, Apfel, Kürbiskernen Weizenbrötchen 'Honig-Senf-Dressing	Couscous-Salat (Gurke, Mandarine, Tomaten, Hirtenkäse) mit Petersilien-Minz-Dressing Körnerbrötchen	Nudelsalat (Tomaten, Oliven, Erbsen, Mais, Paprika Hirtenkäse) mit Basilikum dressing Weizenbrötchen	'Serbischer Salat' mit weißen Bohnen, Paprika und Cocktailtomaten Roggenbrötchen
Dessert	Obst (voraussichtlich Birnen)	Mandarinenquark	Obst (voraussichtlich Bananen)	Vanillepudding	Obstkorb (Mischware)

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