



Speiseplan

KW 9 | 23.02. bis 27.02.2026



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	Veggietag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	
Menü 1 DGE-Linie	Hokifilet (mehliert, gebraten) Dillsoße Salzkartoffeln Karottensalat G, W, F, M, Sf G, W, M	Linsencurry Parboiled Reis (Bio) Blumenkohl natur M, Sr, Sw, 8	Vollkorn-Fusilli (BIO) Grünkern-Bolognese Reibekäse Farmersalat (Kraut/Karotte/Mais) BIO	G, W G, W, Sr M E, M	Gemüsegulasch (Zucchini, Karotte) Dampfkartoffeln Eisbergsalat Rahmdressing M, Sr M	Hähnchenschnitzelchen (paniert) Geflügelsoße. Spätzle (BIO) Kaisergemüse (Brokkoli, Karotte, Blumenkohl) G, W, E G, W, M G, W, E
	kJ: 1535 kcal: 366,8	kJ: 1688 kcal: 403,4	kJ: 2195 kcal: 524,6	kJ: 979 kcal: 234,0	kJ: 1715 kcal: 409,8	
Menü 2 Bunte Vielfalt	Kartoffel-Lauchsuppe Weizenbrötchen M, Sr G, W	Schupfnudeln Apfelmus Zimtzucker Rohkost (Gurke/Karotte) G, W, E 3	Vollkorn-Fusilli (BIO) Haschee vom Rind Reibekäse Farmersalat (Kraut/Karotte/Mais)	G, W G, W, Sr M E, M	"Döner-Teller" mit Hähnchenfleisch Eisbergsalat Gurkenstücke Knoblauch-Joghurt-Soße Wedges M, W	veg. Schnitzel (auf Milchbasis; paniert) veget. Bratensoße Spätzle (BIO) Kaisergemüse (Brokkoli, Karotte, Blumenkohl) G, W, H, E, M, 4 G, W, S, Sw, 1, 8 G, W, E
	kJ: 1283 kcal: 306,7	kJ: 2565 kcal: 613,1	kJ: 2514 kcal: 600,8	kJ: 1754 kcal: 419,1	kJ: 1650 kcal: 394,3	
Menü 3 Gluten- Lactosefrei	°Seelachs (natur) °Dillsoße °Salzkartoffeln °Karottensalat °Joghurtdessert F, Sr M M	°Linsencurry °Parboiled Reis (BIO) °Blumenkohl natur °Frischobst M, Sw, 8	°Haschee vom Rind °Fusilli °Farmersalat ° Soja-Pudding (Schoko)	Sr M S	°Gemüsegulasch (Kartoffel, Zucchini, Karotte) °Dampfkartoffeln °Eisbergsalat °Joghurtdressing °Frischobst M, Sr M	°Hähnchenbrustfilet °Geflügelsoße °Röstiicken °Kaisergemüse (Brokkoli, Karotte, Blumenkohl) °Joghurtdessert M
	kJ: 2330 kcal: 557,0	kJ: 2502 kcal: 598,0	kJ: 3803 kcal: 908,9	kJ: 1484 kcal: 354,7	kJ: 2435 kcal: 581,9	
Menü 4 Salat-Linie	'Caesar Salat' mit Blattsalat, Mais, Paprika, Parmesan, Croutons Weizenbrötchen 'Caesar-Dressing' G, W E, M, Sf, Sw, 2, 3, 8	'Griechischer Nudelsalat' mit Paprika, Gurke, Tomate, Olive, Hirtenkäse Roggenbrötchen G, W, M, Sf, Sw, 3, 8, 7 G, W, R, Ge	'Holländischer Salat' mit Blattsalat, Karotte, Tomate, Gurke, Gouda Weizenbrötchen 'Joghurt-Dressing' G, W, M, 1 G, W M	'Spanischer Salat' mit Blattsalat, Paprika, Oliven, Tomaten, Thunfisch Körnerbrötchen 'Vinaigrette' G, W, R, Ge, H, Ss Sf, Sw, 8	Tortellinisalat mit Tomaten, Paprika und Hirtenkäse Weizenbrötchen G, W G, W	
	kJ: 2131 kcal: 509,2	kJ: 2500 kcal: 597,6	kJ: 2558 kcal: 611,4	kJ: 2158 kcal: 515,8	kJ: 3149 kcal: 752,7	
Dessert	Erdbeerjoghurt M	Obst (voraussichtlich Birnen)	Kuhpudding (Vanille/Schoko) M	Obst (voraussichtlich Bananen)	Pfirsichjoghurt M	
	kJ: 284 kcal: 68,0	kJ: 326 kcal: 78,0	kJ: 276 kcal: 66,1	kJ: 715 kcal: 171,0	kJ: 277 kcal: 66,1	

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