



Speiseplan

KW 39 | 21.09. bis 25.09.2026



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	Hokifilet (mehliert, gebraten)  G,W,F,M,Sf Salzkartoffeln Rahmspinat M,3,4	Vollkorn-Fusilli (BIO)  G,W Grünkern-Bolognese G,W,Sr Reibekäse M Karottensalat	Linsencurry M,Sr,Sw,8 Parboiled Reis (Bio)  M,Sr,Sw,8 Blumenkohl natur	Rinderhackbällchen  Sr Tomatensoße Dampfkartoffeln Blattsalatsmischung M Rahmdressing	Veget. Geschnetzeltes (auf Milchbasis) in Sahnesoße G,W,H,E,M,4 Spätzle (BIO)  G,W,E Coleslaw (amerikanischer E,M,3 Kraut-Karottensalat)
	kJ: 1217 kcal: 290,8	kJ: 2154 kcal: 514,7	kJ: 1716 kcal: 410,1	kJ: 1716 kcal: 410,0	kJ: 1743 kcal: 416,5
Menü 2 Bunte Vielfalt	Polentatasche G,W,M (Spinat/Käse) Salzkartoffeln M,3,4 Rahmspinat	Vollkorn-Fusilli (BIO)  G,W Hähnchenstreifen in  G,W,M,Sr Rahmsauce Karottensalat	Schupfnudeln G,W,E Apfelmus 3 Zimtucker Rohkost (Gurke/Karotte)	Gemüsefrikadellchen G,W,E (Möhren, Pastinaken, Sr Erbsen) Tomatensoße Dampfkartoffeln Blattsalatsmischung M Rahmdressing	Würstchengulasch   Sr (Geflügel) Spätzle (BIO)  G,W,E Coleslaw (amerikanischer E,M,3 Kraut-Karottensalat)
	kJ: 1296 kcal: 309,7	kJ: 2189 kcal: 523,3	kJ: 2835 kcal: 677,6	kJ: 1120 kcal: 267,7	kJ: 1888 kcal: 451,2
Menü 3 Gluten-Lactosefrei Spuren von Gluten/Lactose können enthalten sein	°Seelachs in  F,4 Tempurateig °Salzkartoffeln M °Rahmspinat °Frischobst	°Hähnchenstreifen in  M,Sr Rahmsauce °Fusilli °Karottensalat M °Joghurtdessert	°Linsencurry M,Sw,8 °Parboiled Reis (BIO)  M,Sw,8 °Blumenkohl natur °Frischobst	°Rinderhackbällchen  Sr °Tomatensoße °Dampfkartoffeln °Blattsalatsmischung M °Joghurtdressing M,1 °Pudding	°Würstchengulasch   Sr,3,4 (Geflügel) °Penne °Karotten-Krautsalat °Frischobst
	kJ: 4779 kcal: 1142,2	kJ: 3683 kcal: 880,2	kJ: 2502 kcal: 598,0	kJ: 2033 kcal: 485,9	kJ: 3045 kcal: 727,8
Menü 4 Salat-Linie	'Norweger Salat' mit  F,7 Blattsalat, Räucherlachs, Gurke, Karotte, Tomate Roggenbrötchen 'Vinaigrette' G,W,R,Ge Sf,Sw,8	'Babyspinat' mit  3 Hähnchenbruststreifen, Apfel, Kürbiskernen Weizenbrötchen 'Honig-Senf-Dressing' G,W Sf	Couscous-Salat (Gurke, G,W,M,Sw,3,8 Mandarine, Tomaten, Hirtenkäse) mit Petersilien-Minz-Dressing Körnerbrötchen G,W,R,Ge,H,Ss	Nudelsalat (Tomaten, G,W,M,Sf,Sw,8,7 Oliven, Erbsen, Mais, Paprika Hirtenkäse) mit Basilikum dressing Weizenbrötchen G,W	'Serbischer Salat' mit M,Sf,Sw,8,7 weißen Bohnen, Paprika und Cocktailtomaten Roggenbrötchen G,W,R,Ge
	kJ: 1931 kcal: 461,5	kJ: 2532 kcal: 605,2	kJ: 4212 kcal: 1006,6	kJ: 4582 kcal: 1095,2	kJ: 2533 kcal: 605,4
Dessert	Obst (voraussichtlich Birnen)	Vanillequark M 'Kirschsoße'	Obst (voraussichtlich Bananen)	Kuhpudding M (Vanille/Schoko)	Obstkorb (Mischware)
	kJ: 326 kcal: 78,0	kJ: 323 kcal: 77,3	kJ: 715 kcal: 171,0	kJ: 276 kcal: 66,1	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 ) | 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