



Speiseplan

KW 13 | 23.03. bis 27.03.2026



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	Mittwoch	Veggietag	Freitag
Menü 1 DGE-Linie	Backfisch - (Seelachs paniert) Salzkartoffeln Rahmbrokkoli	Vollkorn-Fusilli (BIO) Rote Linsen - Bolognese Reibekäse Eisbergsalat Kräuter-Joghurt-Dressing	Gemüse-Kokoscurry (Zucchini/Karotte/Paprika) Parboiled Reis (Bio) Paprikasalat Vinaigrette	veg. Würfelchen (auf Milchbasis) in Currysoße Dampfkartoffeln Baby-Möhren	Rindergulasch Hörnchennudeln (BIO) Farmersalat (Kraut/Karotte/Mais)
Menü 2 Bunte Vielfalt	Gemüsesuppe (Karotte, Lauch, Sellerie) mit Buchstabennudeln Weizenbrötchen	Vollkorn-Fusilli (BIO) Bolognese (Rind) Reibekäse Eisbergsalat Kräuter-Joghurt-Dressing	Überback. Hähnchenbrust in Sahnesoße mit Käse gratiniert, Parboiled Reis Bio Paprikasalat Vinaigrette	Pfannkuchen Apfelmus Zimtucker Rohkost (Karotte/Kohlrabi)	Frischkäsesoße Hörnchennudeln (BIO) Farmersalat (Kraut/Karotte/Mais)
Menü 3 Gluten-Lactosefrei	°Seelachs in Tempurateig °Salzkartoffeln °Brokkoli a la Creme °Joghurtdessert	°Fusilli °Rote Linsen - Bolognese °Eisbergsalat °Joghurtdressing °Frischobst	°Gemüse-Kokoscurry °Parboiled Reis (BIO) °Paprikasalat °Vinaigrette °Soja-Pudding (Vanille)	°Polenta-Grießbrei °Apfelmus °Zimtucker °Rohkost (Karotte/Kohlrabi) °Frischobst	°Rindergulasch °Penne °Farmersalat °Joghurtdessert
Menü 4 Salat-Linie	'Salat Neapolitan' mit Blattsalat, Tomate, Mozzarella, Oliven Weizenbrötchen 'Vinaigrette	'Sylter Salat' mit Blattsalat, Tomate, Gurke, Ei und Shrimps Roggenbrötchen 'Joghurt-Dressing	Couscous-Salat (Gurke, Mandarine, Tomaten, Hirtenkäse) mit Petersilien-Minz-Dressing Weizenbrötchen	Nudelsalat (Tomaten, Oliven, Erbsen, Mais, Paprika Hirtenkäse) mit Basilikum dressing Körnerbrötchen	'Serbischer Salat' mit weißen Bohnen, Paprika und Cocktailtomaten Weizenbrötchen
Dessert	Kokosquark	Obst (voraussichtlich Bananen)	Grießpudding	Obst (voraussichtlich Birnen)	Zitronenjoghurt

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