




Speiseplan

KW 8 | 16.02. bis 20.02.2026



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.

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Veggietag	Freitag
Menü 1 DGE-Linie	Kalbsrahmgeschnetzeltes  M,Sr Knöpfe Baby-Möhren	Gemüse-Köttbullar (Erbsen/Mais) Kräuter-Dip Dampfkartoffeln Blattsalat Vinaigrette	Lachswürfel in Dill-Senfsoße Parboiled Reis (Bio)  Erbsengemüse	Vollkorn-Penne (BIO)  Mexikanische Soße (Mais/Bohnen/Paprika) Gurkensalat mit Joghurt	Pizza "Margherita" Karotten-Mais-Salat
	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>
Menü 2 Bunte Vielfalt	Champignonragout Knöpfe Baby-Möhren	Würstchengulasch   Sr Dampfkartoffeln Blattsalat Vinaigrette	vegetarische Frühlingsrolle mit Gemüse Süß-Sauer-Soße Parboiled Reis Bio  Erbsengemüse	Kaiserschmarrn Apfelmus Zimtucker Rohkost (Gurke/Kohlrabi)	Hot Dog (Geflügel)   Wedges Karotten-Mais-Salat
	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>
Menü 3 Gluten- Lactosefrei <small>*Spuren von Gluten/Lactose können enthalten sein</small>	°Kalbsgeschnetzeltes  M,Sr °Penne °Baby-Möhren °Joghurtdessert	°Dampfkartoffeln °Kräuterquark °Blattsalat °Vinaigrette °Pudding	°Lachs-Sahnesoße  °Parboiled Reis (BIO)  °Erbsengemüse °Joghurtdessert	°Penne °Mexikanische Soße (Mais/Bohnen/Paprika) °Gurkensalat mit Joghurt °Frischobst	°Pizza "Margherita" °Karotten-Mais-Salat °Joghurtdessert
	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>
Menü 4 Salat-Linie	heute kein Angebot	'Serbischer Salat' mit weißen Bohnen, Paprika und Cocktailtomaten Körnerbrötchen	Nudelsalat (Tomaten, Oliven, Erbsen, Mais, Paprika Hirtenkäse) mit Basilikumdressing Weizenbrötchen	'Deutscher Salat' mit Blattsalat, Tomate, Mais, Gurke, Ei Roggenbrötchen 'Joghurt-Dressing	'Norweger Salat' mit Blattsalat, Räucherlachs, Gurke,  Karotte, Tomate Weizenbrötchen 'Vinaigrette
	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>
Dessert	Kirschjoghurt	Berliner	Erdbeerquark	Obst (voraussichtlich Clementinen)	Zitronenjoghurt
	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div><div></div><div></div><div></div></div>

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