

Ausgehend von 5 Mittagsmahlzeiten pro Woche umfasst unsere grüne Menülinie:



Unser Ziel sind glückliche Kinder, denen unser Essen schmeckt sowie Eltern, Betreuerinnen und Betreuer, die mit unserem Service zufrieden sind. Deshalb ist uns der individuelle Kontakt mit den Schulen vor Ort sehr wichtig: Wöchentlich holen wir das Feedback ein und besprechen dies mit unserem Küchenteam.

Unsere Qualitätskontrolle erfolgt auf mehreren Ebenen: Mehrfache firmeninterne Kontrollen bei Wareneingang, Verarbeitung und Auslieferung stellen die Qualität unserer Speisen sicher. Wir erfüllen hierbei die hohen Anforderungen der EU-Zulassung, die gegenüber den deutschen Richtlinien nochmals deutlich höher sind.



El Tucano ist für euch da!

... freundlich
... ansprechbar
... offen für Wünsche

Auf Anfrage stellen wir Lunchpakete für Ausflüge zusammen.

Wir können sowohl eine Warmanlieferung als auch eine Lieferung nach dem Cook- and Chill-Verfahren gewährleisten.

El Tucano GmbH & Co. KG

Max-Planck-Ring 25
65205 Wiesbaden

E-Mail: nachricht@eltucano.de

Telefon: 06122 - 17 09 31 1

www.eltucano-catering.de

www.facebook.com/eltucano.de/





Die Verpflegung von Kindern liegt uns am Herzen.

El Tucano bringt seit über 10 Jahren den Kindertagesstätten und Schulen gesundes und leckeres Essen auf den Tisch. Derzeit kochen wir in unserer neuen, modernen und EU-zertifizierten Großküche in Wiesbaden-Delkenheim für zahlreiche Schulen in Wiesbaden und Umgebung.

Auf frische Lebensmittel sowie die altersgerechte Auswahl und Zubereitung der Speisen legen wir besonderen Wert!

Abwechslungsreiche Menülinien bieten große Auswahl:

- mit Fleisch und Fisch
- mit rein vegetarischen Komponenten
- eine Suppenlinie
- eine Salatlinie
- täglich Dessert

Auch bieten wir eine gluten- und lactosefreie Menülinie an.

Die Speisenauswahl in Grün entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“. Diese wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert und mit dem DGE-Logo ausgezeichnet.



Wir kochen nach eigenen Rezepturen, die mit unserer Ökotrophologin auf die Bedürfnisse der Kinder und Jugendlichen abgestimmt werden.

Unsere wöchentlich wechselnden Speisepläne spiegeln die große Vielfalt unseres Angebots wider. Die Wochenmenüpläne für alle von uns belieferten Einrichtungen basieren auf dem hier abgebildeten Menüplanbeispiel.

Menüplan-Beispiel

Speiseplan KW 45 | 04.11. bis 08.11.2019

Die Speisenauswahl in Grün entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“. Diese wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert und mit dem DGE-Logo ausgezeichnet.

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 <i>DGE-Linie</i>	Hähnchenkeule Ketchup Risoleekartoffeln Romanesco-Möhrensalat kj: 2346 kcal: 560,8	Käsespätzle mit Bio-Spätzle Rotkohlsalat kj: 2289 kcal: 547,2	Hähnchen-Nuggets Gebackene Kartoffelwürfel Paprikagemüse kj: 961 kcal: 229,8	Seelachs (natur) Zitronensoße Naturreis Karottensalat kj: 1952 kcal: 466,4	Kartoffelsuppe mit Kartottenwürfeln Kräutercroutons Gemüsebällchen Körnerbrötchen kj: 1915 kcal: 457,7
Menü 2 <i>bunt gemixte Alternative</i>	Polentatasje Florentin Ketchup Risoleekartoffeln Romanesco-Möhrensalat kj: 1764 kcal: 421,6	Hirsgulasch mit Waldpilzen Spätzle (BIO) Rotkohlsalat kj: 1725 kcal: 412,2	Soja-Nuggets Gebackene Kartoffelwürfel Paprikagemüse kj: 2176 kcal: 520,2	Rührei Kartoffel--Püree Rahmspinat kj: 2003 kcal: 478,8	Kartoffelsuppe mit Kartottenwürfeln Kräutercroutons Geflügelwiener Körnerbrötchen kj: 2406 kcal: 575,0
Menü 3 <i>Pasta & mehr</i>	gebratene Mienudeln mit Ei Wokgemüse Staudensellerie Dip natur kj: 2357 kcal: 563,4	Feldsalat Kartoffeldressing Arme Ritter-Auflauf Vanillesoße kj: 1901 kcal: 454,2	Makaroni-Chips (BIO) Reibbissche Kürbisse Farmersalat (Kraut/Karotte/Mais) kj: 2903 kcal: 693,9	gebratene Gnocchi Rahmspinat Karottensalat kj: 3434 kcal: 820,7	Rigatoni (BIO) Basilikum-Pesto Tomatensalat kj: 3020 kcal: 721,8
Menü 4 <i>glutenfrei lactosefrei</i>	*Hähnchenkeule *Risoleekartoffeln *Romanescogemüse *Frischobst kj: 2077 kcal: 496,4	*Hirsgulasch mit Waldpilzen *-Penne- *Rotkohlsalat *Apfelmus kj: 2368 kcal: 565,9	*G/L Frei Hähnchenbrustfilet *Röstlecken *Paprikagemüse *Frischobst kj: 2076 kcal: 496,1	*Seelachs (natur) *Parboiled Reis *-Rahmspinat- *-Fruchtjoghurt- kj: 2164 kcal: 517,2	*Kartoffelsuppe *Geflügelwiener *G/L frei Brötchen *Frischobst kj: 2192 kcal: 524,0
Menü 5 <i>Suppentopf</i>	Tomatencremesuppe mit Bio-Tortellini Weizenbrötchen kj: 1958 kcal: 467,9	Spinat-Schmand-Suppe mit Bio-Spinat Weizenbrötchen kj: 2034 kcal: 486,1	Gemüserahmsuppe mit Bio-Gemüse (Karotte/Erbse/Blumenkohl) Weizenbrötchen kj: 1533 kcal: 366,5	Karottensuppe mit Bio-Kartoffelwürfeln Weizenbrötchen kj: 1572 kcal: 375,7	Hühnersuppe mit Nudeln und Bio-Erbsen Weizenbrötchen kj: 2506 kcal: 598,9
Menü 6 <i>Tagessalat</i>	Tortellinisalat mit Tomaten, Paprika und Hirtenkäse Weizenbrötchen kj: 4927 kcal: 1177,6	'Italienischer Salat' Blattsalat, Truthahnschinken, Käse, Tomate, Olive Weizenbrötchen Joghurdressing kj: 2032 kcal: 485,8	'Caesar Salat' mit Blattsalat, Mais, Paprika, Tomate, Parmesan, Croutons Weizenbrötchen Caesar Dressing kj: 2751 kcal: 657,5	'Deutscher Salat' Blattsalat, Tomate, Mais, Gurke, Ei Weizenbrötchen Joghurdressing kj: 2148 kcal: 513,5	'Türkischer Salat' mit Bulgur, Tomate, Mais, Oliven, Hirtenkäse Weizenbrötchen Joghurdressing kj: 2479 kcal: 592,5
Dessert	Frischobst kj: 204 kcal: 48,8	Apfelmus kj: 322 kcal: 77,0	Frischobst kj: 204 kcal: 48,8	Waldbeerkompott mit Himbeeren, Brombeeren kj: 408 kcal: 97,6	Frischobst kj: 204 kcal: 48,8

Bio-Kontrollstelle DE-ÖKO-006 | El Tucano GmbH & Co. KG | Max-Planck-Ring 25 | 65205 Wiesbaden | Tel. 06122 - 170 931 11 | E-Mail: nachricht@eltucano.de | Änderungen vorbehalten | Die Legende zu Allergenen u. Zusatzstoffen hängt separat aus!

