

Ausgehend von 5 Mittagsmahlzeiten pro Woche umfasst unsere grüne Menülinie:



Unser Ziel sind glückliche Kinder, denen unser Essen schmeckt sowie Eltern 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: Durch mehrfache firmeninterne Kontrollen bei Wareneingang, Verarbeitung und Auslieferung wird die Qualität unserer Speisen sichergestellt. Wir erfüllen 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/





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.

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!

Abwechslungsreichen Menülinien bieten große Auswahl:

- mit Fleisch und Fisch
- mit rein vegetarischen Komponenten
- eine Suppen-Menülinie
- 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.



Menüplan-Beispiel

Speiseplan KW 13 | 25.03. bis 29.03.2019

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>Fleisch & Fisch</i>	Pizza "Geflügelsalami" Gurkensalat G.W.M,1,2,3 Sw,3 KJ: 1455 kcal: 347,6	Seelachs im Cornflakesmantel Buttersoße Naturreis Knabberkarotten Orangendip G.W,M M KJ: 1320 kcal: 315,6	Spaghetti (BIO) Bolognese (Rind) Reibekäse Blattsalat (Karotte/Traube) Balsamicodressing G,W Sr M E,M,Sw,1	Kalbsbraten Kalbsoße Dampfkartoffeln Baby-Möhren G,W,M,Sr KJ: 1267 kcal: 302,8	Tomatenrahmeintopf mit Eibly Geflügelklößchen Körnerbrötchen G,W,M,Sr G,W,A,Gr,H,St KJ: 2570 kcal: 614,3
Menü 2 <i>vegetarisch</i>	Pizza "Margarita" Gurkensalat G,W,M Sw,3 KJ: 1296 kcal: 309,8	Brokkoli-Nuss-Ecke Buttersoße Naturreis Knabberkarotten Orangendip G,W,ESchM2 G,W,M M KJ: 2334 kcal: 557,8	Spaghetti (BIO) veg. Bolognese (Karotte/Lauch/Sellerie) Reibekäse Blattsalat (Karotte/Traube) Balsamicodressing G,W Sr M E,M,Sw,1	Gemüseschnitzel Frühlingslauchsoße Dampfkartoffeln Baby-Möhren G,W,ESr G,W,M KJ: 1472 kcal: 351,8	Tomatenrahmeintopf mit Eibly Eierstich Körnerbrötchen G,W,M,Sr EM G,W,A,Gr,H,St KJ: 2322 kcal: 555,0
Menü 3 <i>Pasta & mehr</i>	Dinonudeln (BIO) Parmesancreme Gurkensalat G,W G,W,E,M,2 Sw,3 KJ: 2370 kcal: 565,4	Fusilli Tricolore (BIO) Mexikanische Soße (Mais/Bohnen/Paprika) Knabberkarotten Orangendip G,W M,Sr M KJ: 2118 kcal: 506,2	gebratene Gnocchi Spinatrahmsauce Blattsalat (Karotte/Traube) Balsamicodressing G,W,E G,W,M E,M,Sw,1	Dinonudeln (BIO) Frühlingslauchsoße Eisbergsalat Vinaigrette G,W G,W,M Sw,3 KJ: 2234 kcal: 533,9	Rigatoni (BIO) Basilikum-Pesto Gurkenrohkost Dip natur G,W G,W,M,Sh,H1 M KJ: 3015 kcal: 720,6
Menü 4 <i>glutenfrei Lactosefrei</i>	*G/L Frei Hähnchenbrust- filet mit heller Soße *Röstlecken *Konfettisalat (Mais/Erbsen/Paprika) *Frischobst M Sw,3 KJ: 2218 kcal: 530,1	*Seelachs (natur) *-helle Soße- *Parboiled Reis *Eisbergsalat *Vinaigrette *-Fruchtjoghurt- Sr M Sw,3 M,1 KJ: 2071 kcal: 494,9	*-Penne- *veg. Bolognese (Karotte/Lauch/Sellerie) *Blattsalat (Karotte/Traube) *Vinaigrette *Frischobst Sr Sw,3 KJ: 2496 kcal: 596,6	*Kalbsbraten *-Kalbsoße *Kartoffeln *Baby-Möhren *-Pudding- M M,1 KJ: 2477 kcal: 592,1	*G/L frei Tomateneintopf mit Hähnchenwürfeln *G/L frei Brötchen *Frischobst Sr S KJ: 1716 kcal: 410,1
Menü 5 <i>Suppendipf</i>	Spinat-Schmand-Suppe mit Bio-Spinat Weizenbrötchen G,W,M G,W KJ: 2034 kcal: 486,1	Maiscremesuppe mit Bio-Mais und Truthahnsalamistreifen Weizenbrötchen G,W,M,Sw,1,2,3 G,W KJ: 2308 kcal: 551,6	Zucchini-cremesuppe mit Bio-Zucchini und Hähnchenwürfeln Weizenbrötchen G,W,M G,W KJ: 1957 kcal: 467,8	Erbsensuppe mit Bio-Erbsen und Karottenwürfeln Weizenbrötchen G,W,M G,W KJ: 1583 kcal: 378,4	Kartoffel-Curry-Suppe mit Bio-Kartoffeln Weizenbrötchen M G,W KJ: 1468 kcal: 350,6
Menü 6 <i>Tages Salat</i>	Bunter Eier-Kartoffelsalat mit Geflügelkadelchen Weizenbrötchen G,W,EM,Sw,1,2 G,W KJ: 3155 kcal: 754,0	*Salat Neapolitan* mit Blattsalat, Tomate, Mozzarella, Oliven Weizenbrötchen Vinaigrette M,7 G,W Sw,3 KJ: 2516 kcal: 601,3	*Spanischer Salat* mit Blattsalat, Paprika, Oliven, Tomaten, Thunfisch Weizenbrötchen Rahmdressing F G,W M,Sw,3 KJ: 1651 kcal: 394,7	*Holländischer Salat* mit Blattsalat, Karotte, Tomate, Gurke, Gouda Weizenbrötchen Joghurdressing G,W,M G,W M,Sw,3 KJ: 2386 kcal: 570,3	*Mexikanischer Salat* mit Blattsalat, Mais, Kidneybohnen, Tomaten, Hähnchenbruststreifen Weizenbrötchen Joghurdressing Sr,Sw,1,3,8 G,W M,Sw,3 KJ: 1716 kcal: 410,6
Dessert	Frischobst KJ: 204 kcal: 48,8	Cranberryquark M,1 KJ: 435 kcal: 104,0	Frischobst KJ: 204 kcal: 48,8	Schokoladenpudding M KJ: 347 kcal: 83,0	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@el-tucano.de | Änderungen vorbehalten | Die Legende zu Allergenen u. Zusatzstoffen hängt separat aus!

