Ausgehend von 5 Mittagsmahlzeiten pro Woche umfasst unsere grüne Menülinie:

- täglich Getreide, Getreideprodukte oder Kartoffeln
- mind. 1 x pro Woche Vollkornprodukte und Fisch
- mind. 2x pro Woche Milch und Milchprodukte
- mind. 2 x pro Woche frisches Obst
- täglich Gemüse, Hülsenfrüchte oder Salat
- max. 1x pro Woche frittierte/panierte Produkte
- wenig hochverarbeitete Kartoffel-produkte (Pommes, Kroketten etc.)
- max. 2x pro Woche Fleisch, davon mind. 1x mageres Muskelfleisch wie z.B. Hähnchen- oder Putenbrust

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 Einrichtungen 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/

El Tucano

Wir kochen für euch!
lecker. bunt. gesund.

Piepschmatz

Ausgehend von 5 Mittagsmahlzeiten pro Woche umfasst unsere grüne Menülinie:

- täglich Getreide, Getreideprodukte oder Kartoffeln
- mind. 1 x pro Woche Vollkornprodukte und Fisch
- mind. 2x pro Woche Milch und Milchprodukte
- mind. 2 x pro Woche frisches Obst
- täglich Gemüse, Hülsenfrüchte oder Salat
- max. 1x pro Woche frittierte/panierte Produkte
- wenig hochverarbeitete Kartoffel-produkte (Pommes, Kroketten etc.)
- max. 2x pro Woche Fleisch, davon mind. 1x mageres Muskelfleisch wie z.B. Hähnchen- oder Putenbrust

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 Einrichtungen 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/

El Tucano

Wir kochen für euch!
lecker. bunt. gesund.

Piepschmatz

El Tucano's Piepschmatz

Verpflegunsangebot für Kindergärten

Die Verpflegung von Kindern liegt uns am Herzen.

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

Auf frische Lebensmittel sowie kindgerechte Auswahl und Zubereitung unserer Speisen legen wir besonderen Wert!

Für unsere kleinen Gäste haben wir deshalb eine eigene Marke entwickelt, in der die Speisen speziell auf den Nährstoffbedarf der Kleinen abgestimmt und nur sparsam gewürzt und gesalzen werden.

Abwechlungsreiche 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 unserer Menüpläne entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“. 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 abgestimmt werden. Wöchentlich wechselnde Speisepläne spiegeln die große Vielfalt unseres Angebots wider. Die Wochenmenüpläne für alle von uns belieferten Einrichtungen basieren auf diesem Menüplan.

Menüplan-Beispiel

Kita-Speiseplan KW 45 | 04.11. bis 08.11.2019

Die Speisenauswahl In Grün entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“. 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 DGE-Linie	Hähnchenkeulchen Ketchup Sr Risoleekartoffeln Romanesco-Möhrensalat E,M,Sw,3 kJ: 799 kcal: 190,9	Käsespätzle mit Bio-Spätzle G,W,E,M Rotkohlsalat Sw,3 kJ: 1690 kcal: 403,9	Hähnchen-Nuggets G,W Gebackene Kartoffelwürfel Paprikagemüse G,W kJ: 719 kcal: 171,9	Seelachs (natur) Sr Zitronensoße G,W,M,3 Naturreis Karottensalat Sw,3 kJ: 1615 kcal: 385,9	Kartoffelsuppe mit M Karottenwürfelchen Kräutercroutons G,W Gemüseböllchen G,W,E,M,Sr,Ss Körnerbrötchen G,W,R,Ge,H,Ss kJ: 1514 kcal: 361,9
Menü 2 bunt gemixte Alternative	Polentatasche Florentin G,W,M Ketchup Sr Risoleekartoffeln Romanesco-Möhrensalat E,M,Sw,3 kJ: 1462 kcal: 349,5	Hirschgulasch mit G,W,M,Sr Waldpilzen Spätzle (BIO) G,W,E Rotkohlsalat Sw,3 kJ: 1388 kcal: 331,7	Soja-Nuggets G,W,S Gebackene Kartoffelwürfel Paprikagemüse G,W kJ: 1630 kcal: 389,7	Rührei E,M Kartoffel--Püree M Rahmspinat G,W,M kJ: 1595 kcal: 381,2	Kartoffelsuppe mit M Karottenwürfelchen Kräutercroutons G,W Geflügelwiener 2,3,4 Körnerbrötchen G,W,R,Ge,H,Ss kJ: 1760 kcal: 420,5
Menü 3 glutenfrei lactosefrei	*Hähnchenkeule *Risoleekartoffeln *Romanescogemüse *Frischobst kJ: 2077 kcal: 496,4	*Hirschgulasch mit M,Sr Waldpilzen *-Penne- *Rotkohlsalat Sw,3 *Apfelmus 3 kJ: 2368 kcal: 565,9	*G/L Frei Hähnchenbrustfilet *Röstiecken *Paprikagemüse *Frischobst kJ: 2076 kcal: 496,1	*Seelachs (natur) Sr *Parboiled Reis *-Rahmspinat- M *-Fruchtjoghurt- M,1 kJ: 2111 kcal: 504,5	*Kartoffelsuppe M *Geflügelwiener 2,3,4 *G/L frei Brötchen S *Frischobst kJ: 2192 kcal: 524,0
Menü 4 Suppentopf	Tomatencremesuppe mit G,W,M,Sr Bio-Tortellini Weizenbrötchen G,W kJ: 1512 kcal: 361,5	Spinat-Schmand-Suppe mit G,W,M Bio-Spinat Weizenbrötchen G,W kJ: 1560 kcal: 372,8	Gemüserahmsuppe mit G,W,M Bio-Gemüse (Karotte/Erbse/Blumenkohl) G,W Weizenbrötchen kJ: 1248 kcal: 298,3	Karottensuppe mit M Bio-Kartoffelwürfeln Weizenbrötchen G,W kJ: 1272 kcal: 304,1	Hühnersuppe mit G,W,M Bio-Erbsen Weizenbrötchen G,W kJ: 1795 kcal: 428,9
Menü 5 Tagessalat	Tortellinisalat mit Tomaten, G,W,M,Sw,3 Paprika und Hirtenkäse Weizenbrötchen G,W kJ: 4927 kcal: 1177,6	'Italienischer Salat' M,2,3,7,4 Blattsalat, Truthahnschinken, Käse, Tomate, Olive Weizenbrötchen G,W Joghurtdressing M,Sw,3 kJ: 2032 kcal: 485,8	'Caesar Salat' mit Blattsalat, G,W,E,M,2 Mais, Paprika, Tomate, Parmesan, Croutons G,W Weizenbrötchen E,M,Sf,Sw,2,3 Caesar Dressing kJ: 2285 kcal: 546,2	'Deutscher Salat' Blattsalat, G,W,E Tomate, Mais, Gurke, Ei Weizenbrötchen G,W Joghurtdressing M,Sw,3 kJ: 2148 kcal: 513,5	'Türkischer Salat' mit G,W,M,3 Bulgur, Tomate, Mais, Oliven, Hirtenkäse Weizenbrötchen G,W Joghurtdressing M,Sw,3 kJ: 2479 kcal: 592,5
Dessert	Frischobst kJ: 204 kcal: 48,8	Apfelmus 3 kJ: 258 kcal: 61,6	Frischobst kJ: 204 kcal: 48,8	Waldbeerquark mit M Himbeeren, Brombeeren kJ: 327 kcal: 78,1	Frischobst 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 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 allen Speisen können Spuren von allen Allergenen vorhanden sein!

* in der gluten-& lactosefreien Menülinie verwenden wir selbstverständlich ausschließlich lactosefreie Milch!

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

El Tucano's Piepschmatz

Verpflegunsangebot für Kindergärten

Die Verpflegung von Kindern liegt uns am Herzen.

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

Auf frische Lebensmittel sowie kindgerechte Auswahl und Zubereitung unserer Speisen legen wir besonderen Wert!

Für unsere kleinen Gäste haben wir deshalb eine eigene Marke entwickelt, in der die Speisen speziell auf den Nährstoffbedarf der Kleinen abgestimmt und nur sparsam gewürzt und gesalzen werden.

Abwechlungsreiche 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 unserer Menüpläne entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“. 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 abgestimmt werden. Wöchentlich wechselnde Speisepläne spiegeln die große Vielfalt unseres Angebots wider. Die Wochenmenüpläne für alle von uns belieferten Einrichtungen basieren auf diesem Menüplan.

Menüplan-Beispiel

Piepschmatz El Tucano

Kita-Speiseplan KW 45 | 04.11. bis 08.11.2019

Die Speisenauswahl In Grün entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“. 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 DGE-Linie	Hähnchenkeulchen Ketchup Sr Risoleekartoffeln Romanesco-Möhrensalat E,M,Sw,3 kJ: 799 kcal: 190,9	Käsespätzle mit Bio-Spätzle G,W,E,M Rotkohlsalat Sw,3 kJ: 1690 kcal: 403,9	Hähnchen-Nuggets G,W Gebackene Kartoffelwürfel Paprikagemüse G,W kJ: 719 kcal: 171,9	Seelachs (natur) Sr Zitronensoße G,W,M,3 Naturreis Karottensalat Sw,3 kJ: 1615 kcal: 385,9	Kartoffelsuppe mit M Karottenwürfelchen Kräutercroutons G,W Gemüsebällchen G,W,E,M,Sr,Ss Körnerbrötchen G,W,R,Ge,H,Ss kJ: 1514 kcal: 361,9
Menü 2 bunt gemixte Alternative	Polentatasche Florentin Ketchup Sr Risoleekartoffeln Romanesco-Möhrensalat E,M,Sw,3 kJ: 1462 kcal: 349,5	Hirschgulasch mit G,W,M,Sr Waldpilzen Spätzle (BIO) G,W,E Rotkohlsalat Sw,3 kJ: 1388 kcal: 331,7	Soja-Nuggets G,W,S Gebackene Kartoffelwürfel Paprikagemüse G,W kJ: 1630 kcal: 389,7	Rührei E,M Kartoffel--Püree M Rahmspinat G,W,M kJ: 1595 kcal: 381,2	Kartoffelsuppe mit M Karottenwürfelchen Kräutercroutons G,W Geflügelwiener 2,3,4 Körnerbrötchen G,W,R,Ge,H,Ss kJ: 1760 kcal: 420,5
Menü 3 glutenfrei lactosefrei	*Hähnchenkeule *Risoleekartoffeln *Romanescogemüse *Frischobst kJ: 2077 kcal: 496,4	*Hirschgulasch mit M,Sr Waldpilzen *-Penne- *Rotkohlsalat Sw,3 *Apfelmus 3 kJ: 2368 kcal: 565,9	*G/L Frei Hähnchenbrustfilet *Röstiecken *Paprikagemüse *Frischobst kJ: 2076 kcal: 496,1	*Seelachs (natur) Sr *Parboiled Reis *-Rahmspinat- M *-Fruchtjoghurt- M,1 kJ: 2111 kcal: 504,5	*Kartoffelsuppe M *Geflügelwiener 2,3,4 *G/L frei Brötchen S *Frischobst kJ: 2192 kcal: 524,0
Menü 4 Suppentopf	Tomatencremesuppe mit G,W,M,Sr Bio-Tortellini Weizenbrötchen G,W kJ: 1512 kcal: 361,5	Spinat-Schmand-Suppe mit G,W,M Bio-Spinat Weizenbrötchen G,W kJ: 1560 kcal: 372,8	Gemüserahmsuppe mit G,W,M Bio-Gemüse (Karotte/Erbse/Blumenkohl) G,W Weizenbrötchen kJ: 1248 kcal: 298,3	Karottensuppe mit M Bio-Kartoffelwürfeln Weizenbrötchen G,W kJ: 1272 kcal: 304,1	Hühnersuppe mit G,W,M Bio-Erbsen Weizenbrötchen G,W kJ: 1795 kcal: 428,9
Menü 5 Tagessalat	Tortellinisalat mit Tomaten, G,W,M,Sw,3 Paprika und Hirtenkäse Weizenbrötchen G,W kJ: 4927 kcal: 1177,6	'Italienischer Salat' M,2,3,7,4 Blattsalat, Truthahnschinken, Käse, Tomate, Olive Weizenbrötchen G,W Joghurtdressing M,Sw,3 kJ: 2032 kcal: 485,8	'Caesar Salat' mit Blattsalat, G,W,E,M,2 Mais, Paprika, Tomate, Parmesan, Croutons G,W Weizenbrötchen E,M,Sf,Sw,2,3 Caesar Dressing kJ: 2285 kcal: 546,2	'Deutscher Salat' Blattsalat, G,W,E Tomate, Mais, Gurke, Ei Weizenbrötchen G,W Joghurtdressing M,Sw,3 kJ: 2148 kcal: 513,5	'Türkischer Salat' mit G,W,M,3 Bulgur, Tomate, Mais, Oliven, Hirtenkäse Weizenbrötchen G,W Joghurtdressing M,Sw,3 kJ: 2479 kcal: 592,5
Dessert	Frischobst kJ: 204 kcal: 48,8	Apfelmus 3 kJ: 258 kcal: 61,6	Frischobst kJ: 204 kcal: 48,8	Waldbeerquark mit M Himbeeren, Brombeeren kJ: 327 kcal: 78,1	Frischobst 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 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 allen Speisen können Spuren von allen Allergenen vorhanden sein!

* in der gluten-& lactosefreien Menülinie verwenden wir selbstverständlich ausschließlich lactosefreie Milch!

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