



# Highlight-Woche

KW 18 | 02.05. bis 06.05.2022

**El Tucano**  
SCHULCATERING



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	VeggieTag
<b>Menü 1</b> DGE-Linie	<b>Folienkartoffel</b> Zaziki Farmersalat (Kraut/Karotte/Mais)	<b>Hähnchenfrikassee</b> Parboiled Reis (BIO) Erbsengemüse	<b>Vollkornspaghetti (BIO)</b> Rote Linsen - Bolognese Reibekäse Blattsalat Joghurtdressing	<b>Tomaten-Backfisch</b> (Seelachs) Dampfkartoffeln Rahmspinat	<b>Grießbrei</b> Erdbeersoße Zimtucker Gurkenrohkost-Scheiben
	M E,M,Sw,3 kJ: 1290 kcal: 308,3	G,W,M BIO kJ: 1482 kcal: 354,2	G,W BIO M M,Sw,3 kJ: 1802 kcal: 430,7	G,W,F,M,Sr G,W,M,3,4 kJ: 1340 kcal: 320,2	G,W,M kJ: 1395 kcal: 333,4
<b>Menü 2</b> bunt gemixte Alternative	<b>Cevapcici (Rind)</b> Zaziki Ofenkartoffeln Farmersalat (Kraut/Karotte/Mais)	<b>Veggiefrikassee</b> Parboiled Reis (BIO) Erbsengemüse	<b>Vollkornspaghetti (BIO)</b> Bolognese (Rind) Reibekäse Blattsalat Joghurtdressing	<b>Soja-Nuggets</b> Dampfkartoffeln Rahmspinat	<b>Pizza "Margherita"</b> Gurkensalat
	G,W M E,M,Sw,3 kJ: 1674 kcal: 400,2	G,W,H,E,M,4 BIO kJ: 1415 kcal: 338,1	G,W Sr M M,Sw,3 kJ: 1685 kcal: 402,6	G,W,S G,W,M,3,4 kJ: 1533 kcal: 366,5	G,W,M Sw,3 kJ: 1755 kcal: 419,4
<b>Menü 3</b> glutenfrei lactosefrei	°Rinderhacksteak °Zaziki-L °Ofenkartoffeln °Farmersalat °Frischobst	°Hähnchenfrikassee °Parboiled Reis (BIO) °Erbsengemüse °Pudding	°Spaghetti °Bolognese (Rind) °Blattsalat °Joghurtdressing °Frischobst	°Seelachs (natur) °Dampfkartoffeln °Rahmspinat °Fruchtjoghurt	°Pizza "Margherita" °Gurkensalat °Frischobst
	G M M,Sw,3 kJ: 1948 kcal: 465,6	M BIO M,1 kJ: 2453 kcal: 586,2	Sr M,Sw,3 kJ: 2586 kcal: 618,1	F,Sr M M kJ: 1744 kcal: 416,7	S,M Sw,3 kJ: 2290 kcal: 547,2
<b>Dessert</b>	Frischobst	Kokosquark Schokostreusel	Frischobst	Erdbeerjoghurt	Frischobst
	kJ: 204 kcal: 48,8	M S kJ: 441 kcal: 105,4	kJ: 204 kcal: 48,8	M kJ: 213 kcal: 50,8	kJ: 204 kcal: 48,8



## Guten Appetit!

Die Menü-Linie 1 (mit Dessert) entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“. Diese wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert und mit dem



**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!