






Ketterschule Hamm



















Montag, 08.01.2024

Vorspeise 1 (DGE)	139	Rahmspinat (ML) 
DGE-Menü	131	Seelachsfilet (paniert) (GG, WZ, FI)  
	131	BIO-Kartoffeln    
Menü 2 (vegetarisch)	8	BIO-Kräuterrührei (EI, ML)   
	8	BIO-Kartoffeln    
Dessert 1 (DGE)	139	Pfirsich-Joghurt-Speise (ML) 










Dienstag, 09.01.2024

Vorspeise 1 (DGE)	139	Rohkost  
Veganes Menü	1	1 Linseneintopf (BIO-Kartoffeln, Möhren, Linsen, Sellerie, Lauch) (SL, SU, SE, 2)   
Lieblingsmenü	138	2 Pfannkuchen (ML, EI, GG, WZ) 
	138	mit Apfelmus (KV, 2)   
Dessert 2	139	Frischobst 

Mittwoch, 10.01.2024




Vorspeise 2	139	Gemischte Blattsalate  
	139	mit Joghurt-Basilikumdressing (SU, ML, SE, 2)  
DGE-Menü	138	Arrabiata (mit Tomaten, Zucchini, Möhren, Zwiebeln und Knoblauch) (KV)   
	138	BIO-Vollkornnudeln (GG, WZ)  
Vegan+glutenfrei	1	1 Arrabiata (mit Tomaten, Zucchini, Möhren, Zwiebeln und Knoblauch) (KV)   
	1	1 glutenfreie Nudeln  
Dessert 2	139	Götterspeise (mit Gelatine vom Rind) (KV, 12)  
	139	+ Soße mit Vanilleschmack (ML, 12)  

Donnerstag, 11.01.2024

Menü 1 (Fleisch/Fisch)	131	Pizza mit Geflügelschinkenstreifen und Paprika (ML, GG, WZ, 1, 2, 16) 
Menü 2 (vegetarisch)	7	Pizza "Vegetaria" mit Zucchini und Mais (GG, WZ, ML) 
Veganes Menü	1	Gemüsetopf "Indisch" mit Möhren, Erbsen und Bohnen (KV)   
	1	BIO-Reis (KV)    
Dessert 2	138	Berliner (GG, WZ, EI, ML)

Freitag, 12.01.2024

Vorspeise 2	139	Wir wünschen Ihnen einen Guten Appetit!  
-------------	-----	---

1= Konservierungsstoffe, 2= Antioxidationsmittel, 4= Süßungsmittel, 7= mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 12= Farbstoffe, 13= geschwefelt, 15= geschwärzt, 16= Phosphat, DI= Dinkel, EI= Ei, FI= Fisch, EN= Erdnuss, GE= Gerste, GG= glutenhaltiges Getreide, HF= Hafer, HN= Haselnüsse, KN= Cashewnüsse, KT= Kriebstiere, KV= Keine Allergene vorhanden, MA= Mandeln, ML= Milch/Laktose, RO= Roggen, SE= Senf, SF= Schalenfrüchte, SL= Sellerie, SM= Sesam, SO= Soja, WN= Walnüsse, WZ= Weizen, R= Gurke, Kohlrabi, Möhre, Paprika, O= täglich und saisonal wechselnd,  = vegetarisch,  = lactosefrei,  = glutenfrei

Da bei der Produktion alle 14 Hauptallergene verwendet werden, kann eine Kreuzkontamination nicht ausgeschlossen werden.






Die gekennzeichneten Komponenten entsprechen den DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder sowie für die Schulverpflegung und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.



Kettlerschule Hamm

DGE-Menü	139	mit Joghurtdressing (ML) 
Dessert 2	139	Kartoffelpüree-Karotten-Auflauf (ML, 12)  
	139	Frischobst  

Wir wünschen Ihnen „Guten Appetit“!

1= Konservierungsstoffe, 2 = Antioxidationsmittel, 4= Süßungsmittel, 7= mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 12= Farbstoffe, 13 = geschwefelt, 15 = geschwärzt, 16= Phosphat, DI = Dinkel, EI = Ei, FI = Fisch, EN = Erdnuss, GE = Gerste, GG = glutenhaltiges Getreide, HF = Hafer, HN = Haselnüsse, KN = Cashewnüsse, KT = Krebstiere, KV = Keine Allergene vorhanden, MA = Mandeln, ML = Milch/Laktose, RO = Roggen, SE = Senf, SF = Schalenfrüchte, SL = Sellerie, SM = Sesam, SO = Soja, WN = Walnüsse, WZ = Weizen, R = Gurke, Kohlrabi, Möhre, Paprika, O = täglich und saisonal wechselnd,  = vegetarisch,  = lactosefrei,  = glutenfrei

Da bei der Produktion alle 14 Hauptallergene verwendet werden, kann eine Kreuzkontamination nicht ausgeschlossen werden.



Die gekennzeichneten Komponenten entsprechen den DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder sowie für die Schulverpflegung und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

