

Ketterschule Hamm

Montag, 15.01.2024

Vorspeise 1 (DGE)	139	BIO-Erbesen-Möhrengemüse (KV)
DGE-Menü	131	Hähnchenbrustfilet (natur)
	131	Paprikarahmsauce (ML)
	131	BIO-Spirellis (GG, WZ)
Veganes Menü	8	Süßkartoffeltopf (Kichererbsen, Spinat und Möhre) (KV)
	8	BIO-Reis (KV)
Dessert 1 (DGE)	139	Orangen-Vanille-Creme (ML, 12)

Dienstag, 16.01.2024

Vorspeise 1 (DGE)	139	Rohkost
Menü 1 (Fleisch/Fisch)	131	BIO-Pasta (GG, WZ)
	131	mit Bolognesesoße (Tomatensoße mit Rinderhack) (SL)
Veganes Menü	8	Kartoffel-Lauch-Hack Auflauf (mit veganen Hack) (KV, 12)
Dessert 2	139	Frischobst

Mittwoch, 17.01.2024

Vorspeise 2	139	Rohkost
Menü 2 (vegetarisch)	7	Pizza Margherita (ML, GG, WZ)
Menü 3	131	Pizza Salami (mit Truthahnsalami) (GG, WZ, ML, 1, 2)
Veganes Menü	1	Asiatisches Rote-Linsen-Ragout mit Kokosmilch (SE, 2)
	1	Naturreis (KV)
Dessert 2	139	Milchreis (ML, 12)
	139	mit Zimt und Zucker (KV)

Donnerstag, 18.01.2024

Vorspeise 2	139	Gemüsesalat (mit Möhren, Blumenkohl, Erbsen und Mais) mit leichtem Mayonnaise-Dressing (EI, SE, 2, 4)
Veganes Menü	1	Westfälischer Schnippelbohneintopf mit BIO-Kartoffeln, Möhren und grünen Bohnen (SE, SU, 2)
Lieblingsmenü	138	Tortellini mit Spinat-Käsefüllung (GG, WZ, ML)
	138	mit Tomatensoße (KV)
Dessert 2	139	Donut (GG, WZ, SO, ML, 12)

Freitag, 19.01.2024

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.



Ketterschule Hamm

Vorspeise 3	139	Balkangemüse (Erbsen, Möhren, Paprika, Bohnen, Mais) (KV, 12)
Menü 1 (Fleisch/Fisch)	132	Putenrostbratwurst (KV, 16)
	132	mit Bratensoße (SE)
Veganes Menü	132	BIO-Kartoffeln
	7	Veganes Chop Suey mit Frühlingszwiebeln, Asiagemüse und Karotten (so)
Dessert 2	7	BIO-Reis (KV)
	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.

