

Ketterschule Hamm

Montag, 29.01.2024

Vorspeise 2	139	Rohkost 
Menü 1 (Fleisch/Fisch)	1	Putengulasch "Ungarisch" mit Zwiebeln und Paprika (KV) 
	1	BIO-Kartoffeln 
Lieblingsmenü	138	BIO-Nudeln (GG, WZ) 
	138	mit Tomatensoße (KV) 
Dessert 1 (DGE)	139	Naturjoghurt (ML) 
	139	mit Müsli (GG, WZ, GE, HF, ML) 

Dienstag, 30.01.2024

Vorspeise 2	139	Krautsalat Klassisch (SU, 2) 
DGE-Menü	132	Rindergeschnetzeltes mit grünen Bohnen (KV) 
	132	BIO-Reis (KV) 
Veganes Menü	7	Rote-Linsen-Bratling (SE, 12) 
	7	mit Tomatensoße (KV) 
	7	BIO-Kartoffeln 
Dessert 1 (DGE)	139	Stracciatellaquark (ML) 

Mittwoch, 31.01.2024

Vorspeise 3	138	Brötchen (GG, WZ, RO) 
Menü 2 (vegetarisch)	7	Feine Kartoffelsuppe (mit BIO-Kartoffeln, Möhre, Lauch und Sellerie) (ML, SL) 
Menü 3	132	Feine Kartoffelsuppe (mit BIO-Kartoffeln, Möhre, Lauch und Sellerie) (ML, SL) 
	132	+ 1 Geflügelwiener (ML, SL, SE, 1, 16) 
Dessert 1 (DGE)	139	Frischobst 

Donnerstag, 01.02.2024

Vorspeise 1 (DGE)	139	Bunte Blattsalate 
	139	mit Joghurt-Basilikumdressing (SU, ML, SE, 2) 
Menü 1 (Fleisch/Fisch)	131	Königsberger Klopse (gekochte Fleischklöße mit Rind) (GG, WZ, SE, EI) 
	131	in feiner Kapernsoße (ML) 
	131	BIO-Kartoffeln 
Veganes Menü	8	Gefüllte Paprika (BIO-Hirse, Zucchini, Champignons) (SE) 
	8	mit Tomatensoße (KV) 

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 = 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

Dessert 1 (DGE)

139 Frischobst

Freitag, 02.02.2024

Vorspeise 1 (DGE)

139 Gurkensalat mit Möhren, Radieschen und Schnittlauch in Essig-Öl-Dressing (SE, 2, 4)

Menü 1 (Fleisch/Fisch)

131 Hähnchennuggets (GG, WZ, 12, 16)

131 mit Barbecuesoße (KV, 7, 2)

131 BIO-Reis (KV)

Veganes Menü

8 Bunte Kartoffelpfanne mit frischem Gemüse (Bohnen, Paprika, Möhren, Zwiebeln) (KV)

Dessert 1 (DGE)

139 Pflaumen-Zimt-Joghurtspeise (ML)

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.



DE-ÖKO-006