

## Ketterschule Hamm

### Montag, 05.02.2024

Vorspeise 2	135	Brötchen (GG, WZ, RO)
DGE-Menü	7	Linseneintopf (BIO-Kartoffeln, Möhren, Linsen, Sellerie, Lauch) (SL, SU, SE, 2)
Menü 3	129	Linseneintopf (BIO-Kartoffeln, Möhren, Linsen, Sellerie, Lauch) (SL, SU, SE, 2)
	129	+ 1 Geflügelwiener (ML, SL, SE, 1, 16)
Dessert 2	136	Frischobst

### Dienstag, 06.02.2024

Vorspeise 1 (DGE)	136	Rohkost
Menü 1 (Fleisch/Fisch)	129	Hähnchenbrustfiletstückchen in Schnittlauch-Sahne-Soße (ML)
	129	BIO-Kartoffeln
Veganes Menü	7	vegane Bällchen (aus Sojaprotein) (SO, 4)
	7	mit veganer Rahmsoße (KV, 12)
	7	BIO-Kartoffeln
Dessert 1 (DGE)	136	Winterquark mit Mandarinen und Spekulatius (ML, EI, GG, GE, WZ, SF, SO)

### Mittwoch, 07.02.2024

Vorspeise 1 (DGE)	136	Eisbergsalat
	136	mit Kerbeldressing (SE, SU, 2)
Menü 1 (Fleisch/Fisch)	128	Tortellini al forno (Nudeln mit Ricotta-Füllung, Putenstreifen, Tomaten, Paprika) mit Käse überbacken (GG, WZ, ML)
Veganes Menü	8	Asiatischer Gemüsetopf süß-sauer (mit Paprika, Karotten, Sellerie und Porree) (SL, SO, 2)
	8	BIO-Reis (KV)
Dessert 2	136	Grießpudding (ML, GG, WZ)

### Donnerstag, 08.02.2024

Vorspeise 2	136	Rohkost
Veganes Menü	1	veganer Kichererbsenbratling mit roten Linsen (SE)
	1	mit Schnittlauchsoße (KV)
	1	BIO-Kartoffeln
Lieblingsmenü	135	Pizza Margherita (ML, GG, WZ)
Dessert 2	135	Berliner (GG, WZ, EI, 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

## Kettelerschule Hamm

**Freitag, 09.02.2024**

Vorspeise 1 (DGE)	136	Rohkost  
Menü 2 (vegetarisch)	136	Kartoffelauflauf "Holländisch" (mit BIO-Kartoffeln, Blumenkohl, Möhre) (EI, ML) 
Dessert 2	136	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.

