

Kettlerschule 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.



Kettlerschule 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.

