

Ketterschule Hamm

Montag, 19.02.2024

| | | |
|----------------------|-----|---|
| Vorspeise 3 | 137 | Gurkensalat in Joghurt-Dill-Dressing (SE, ML, 2, 4) |
| DGE-Menü | 129 | Seelachsfilet (paniert) (GG, WZ, FI) |
| | 129 | BIO-Kartoffeln |
| Menü 2 (vegetarisch) | 8 | Eieromelette (aus Bio-Ei) (EI, ML) |
| | 8 | BIO-Kartoffeln |
| Dessert 2 | 137 | Frischobst |

Dienstag, 20.02.2024

| | | |
|----------------------|-----|---|
| Vorspeise 1 (DGE) | 137 | Rohkost |
| Menü 2 (vegetarisch) | 136 | Käsespätzle (BIO-Spätzle) mit Zwiebeln (ML, GG, WZ, EI) |
| Veganes Menü | 1 | Erbseintopf (mit BIO-Kartoffeln, Erbsen, Sellerie, Möhren und Lauch) (SL, SE) |
| Dessert 1 (DGE) | 137 | Knuspermüsliquark (Speisequark mit Müsli und Cornflakes) (GG, WZ, HF, SF, HN, ML, GE) |

Mittwoch, 21.02.2024

| | | |
|-------------------|-----|---|
| Vorspeise 1 (DGE) | 137 | Bunte Blattsalate (Lollo, Eichblatt, Feldsalat) mit Joghurt-Basilikumdressing (SU, ML, SE, 2) |
| DGE-Menü | 137 | veg. Westernpfanne mit Paprika, Kidneybohnen und Mais (KV, 7) |
| | 137 | BIO-Kartoffeln |
| Dessert 1 (DGE) | 137 | Pflaumen-Hirse-Creme (mit BIO-Hirse) (ML) |

Donnerstag, 22.02.2024

| | | |
|-------------------|-----|---|
| Vorspeise 1 (DGE) | 137 | Rohkost |
| DGE-Menü | 129 | Putenbrustgulasch mit Champignons, Möhren, Zwiebeln und Schnittlauch (ML) |
| | 129 | BIO-Nudeln (GG, WZ) |
| Veganes Menü | 8 | veganer Grünkohleintopf (mit BIO-Tofu und BIO-Kartoffeln) (SE, SO) |
| Dessert 1 (DGE) | 137 | Frischobst |

Freitag, 23.02.2024

| | | |
|----------------------------|-----|--|
| Vorspeise 1 (DGE) | 137 | Mischsalat (Eisbergsalat, Gurke, Möhre, etc.) (KV) |
| | 137 | mit Essig-Öl-Dressing (SE, SU, 2, 13) |
| Menü 1 (Alternativbeilage) | 130 | Putenbraten |
| | 130 | mit Braten-Senf-Saße |
| | 130 | BIO-Reis |

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, V= vegetarisch, L= lactosefrei, G= 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.



Kettelerschule Hamm

| | | |
|----------------------|-----|--|
| Menü 2 (vegetarisch) | 7 | Grünkern-Sprossen-Bratling (mit BIO-Grünkern) (GG, DI, WZ, HF, ML, EI, SO, SE, SL)  |
| | 7 | mit Braten-Senf-Soße (SE)    |
| | 7 | BIO-Kartoffeln     |
| Dessert 2 | 137 | Zitronenkuchen (GG, WZ, EI, 12)  |

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.

