

Ketterschule Hamm

Montag, 26.02.2024

Vorspeise 1 (DGE)	130 Rohkost
Vorspeise 3	7 Brötchen (GG, WZ, RO)
Menü 1 (Fleisch/Fisch)	130 Putenrostbratwurst (KV, 16) 130 mit Balkansoße (mit Möhren, Erbsen, Paprika, Mais und grünen Bohnen) (KV, 7)
Veganes Menü	130 BIO-Kartoffeln 7 BIO-Gemüsesuppe Kunterbunt (Kartoffeln, Blumenkohl, Erbsen, Bohnen und Möhren) (KV)
Dessert 2	137 Quark mit Vanilleschmack und Schokoraseln (ML)

Dienstag, 27.02.2024

Vorspeise 2	137 Bauernsalat (mit Eisbergsalat, Tomate, Gurke) 137 mit Essig-Öl-Dressing (SE, SU, 2, 13)
DGE-Menü	130 Hühnerfrikassee (mit Erbsen, Möhren und Spargel) (ML)
Veganes Menü	130 Naturreis (KV) 7 Bunte Kartoffelpfanne mit frischem Gemüse (Bohnen, Paprika, Möhren, Zwiebeln) (KV)
Dessert 2	137 Frischobst

Mittwoch, 28.02.2024

Vorspeise 3	137 Farmersalat (mit Weißkohl, Möhre, Mais, Sellerie und Porree) in Kräuterdressing (ML, EI, SE, SL, 2, 4)
Menü 1 (Fleisch/Fisch)	130 Geflügelfleischkäse (1, 2, 16) 130 mit Bratensoße (SE) 130 BIO-Kartoffeln
Veganes Menü	7 Chili sin Carne (mit roten Bohnen, Mais und Paprika) (KV) 7 BIO-Reis (KV)
Dessert 2	137 Kirschkuchen (GG, WZ, EI, 12)

Donnerstag, 29.02.2024

Vorspeise 2	137 Mischsalat (Eisbergsalat, Gurke, Möhre, etc.) (KV) 137 mit Cocktaildressing (EI, SE, 2, 4, 7)
Menü 1 (Fleisch/Fisch)	129 BIO-Nudeln (GG, WZ) 129 Wunschlinsen, Gutes 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

Veganes Menü	8	Tofu-Gulasch mit BIO-Tofu, Paprika-, Gurkenwürfeln und Zwiebeln (so, 7, 4) 
	8	BIO-Kartoffeln 
Dessert 2	137	Frischobst 
Freitag, 01.03.2024		
Vorspeise 2	137	Rohkost 
Menü 1 (Alternativbeilage)	1	Gyrostopf mit Pute und Paprika (KV) 
	1	Naturreis (KV) 
Lieblingsmenü	136	Reibepätzchen (EI, GG, WZ) 
	136	mit Apfelmus (KV, 2) 
Dessert 1 (DGE)	137	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.



DE-ÖKO-006