









Ketterschule Hamm









Montag, 04.03.2024

Vorspeise 2	139	Rohkost 
DGE-Menü	132	Hähnchennuggets (GG, WZ, 12, 16) 
	132	mit Currysoße (SU, 7, 2) 
	132	mit BIO-Reis (KV) 
Menü 2 (vegetarisch)	7	Gemüsenuggets (GG, WZ, GE, ML) 
	7	mit Currysoße (SU, 7, 2) 
	7	mit BIO-Reis (KV) 
Dessert 1 (DGE)	139	Aprikosenjoghurtspeise (ML) 







Dienstag, 05.03.2024

Vorspeise 1 (DGE)	139	Rohkost 
Lieblingsmenü	139	BIO-Nudeln (GG, WZ) 
	139	mit Tomatensoße (KV) 
Dessert 2	139	Frischobst 




Mittwoch, 06.03.2024

Vorspeise 2	139	Eisbergsalat 
	139	mit süßer Joghurttunke (ML) 
Menü 1 (Fleisch/Fisch)	132	Nürnberger Geflügelrostbratwürstchen (16) 
	132	mit brauner Soße (KV) 
	132	BIO-Kartoffeln 
Menü 2 (vegetarisch)	7	Karotten-Grünkern-Bratling (mit BIO-Grünkern) (GG, DI, SE, EI, HF, ML, WZ) 
	7	mit brauner Soße (KV) 
	7	BIO-Kartoffeln 
Dessert 2	139	BIO-Schokoladenpudding (ML) 

Donnerstag, 07.03.2024

Vorspeise 2	139	Gurkensalat in Dilldressing (SE, 2, 4) 
Menü 3	132	Hackfleischpfanne (Rind) mit Schmorgemüse (Möhren, Zwiebeln, Wirsing) (KV) 
	132	BIO-Kartoffeln 
Veganes Menü	7	vegane Chinakohltopf mit Lauch und Paprika in Sesamsoße (SM, 7) 
	7	BIO-Nudeln (GG, WZ) 
Dessert 2	139	Pflaumen-Streusel-Kuchen (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.






Ketterschule Hamm

Freitag, 08.03.2024

Vorspeise 2	139	Rohkost  
Menü 2 (vegetarisch)	139	Milchreis (heiß) (ML, 12)   
	139	mit Apfelkompott (kalt) (KV, 2)   
Dessert 1 (DGE)	139	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