

Ketterschule Hamm

Montag, 11.03.2024

Vorspeise 2	139	Konfettisalat (mit Gurken, Kidneybohnen, Mais, Möhren und Radieschen) in Essig-Öl-Dressing (SU, SE, 2, 13, 4)
Menü 1 (Fleisch/Fisch)	132	Geflügelbrustgeschnetzeltes Züricher Art (mit Champignons und Zwiebeln) (ML)
Veganes Menü	132	BIO-Reis (KV)
	7	Mittelmeer-Gemüse-Auflauf (mit BIO-Reis, BIO-Tofu, Aubergine, Zucchini, Tomaten) (SO, 12)
Dessert 2	139	Naturjoghurt (ML)
	139	mit Müsli (GG, WZ, GE, HF, ML)

Dienstag, 12.03.2024

Vorspeise 2	139	Rohkost
Menü 2 (vegetarisch)	139	Lauchauflauf (mit Kartoffelpüree, Porree und Möhren) (ML, 12)
Dessert 2	139	Frischobst

Mittwoch, 13.03.2024

Vorspeise 1 (DGE)	139	Blumenkohl mit Bröseln (GG, WZ, 12)
Menü 1 (Fleisch/Fisch)	131	Rinderfrikadelle (EI, SE, GG, WZ)
	131	mit Bratensoße (SE)
	131	BIO-Kartoffeln
Veganes Menü	8	BIO-Kartoffel-Möhren-Suppe (KV)
Dessert 2	139	Berliner (GG, WZ, EI, ML)

Donnerstag, 14.03.2024

Vorspeise 1 (DGE)	139	Rohkost
Menü 3	132	Geflügelwurstscheiben in Currysoße (KV, 16, 7, 2)
	132	BIO-Reis (KV)
Veganes Menü	7	Gemüseglasch (mit Paprika, Champignons, Möhren, Zwiebeln und Schnittlauch) (KV)
	7	BIO-Reis (KV)
Dessert 2	139	Pudding mit Vanillegeschmack (mit BIO-Milch) (ML, 12)

Freitag, 15.03.2024

Vorspeise 1 (DGE)	139	Mischsalat (Eisbergsalat, Gurke, Möhre, etc.) (KV)
	139	mit Cocktaildressing (SU, SE, EI, 2, 13, 7)

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	1	glutenfreie Nudeln (KV)    
	1	mit Tomaten-Basilikum-Soße (KV)    
Lieblingsmenü	138	Pizza Margherita (ML, GG, WZ) 
Dessert 2	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