














## Kettlerschule Hamm

### Montag, 08.04.2024

Vorspeise 2	139	Rohkost 
Menü 1 (Fleisch/Fisch)	132	Putengulasch "Ungarisch" mit Zwiebeln und Paprika (KV) 
	132	BIO-Kartoffeln 
Veganes Menü	7	Kichererbsen-Gemüse-Eintopf (SL) 
	7	mit Gewürzquinoa (mit Bio-Quinoa) 
Dessert 1 (DGE)	139	Naturjoghurt (ML) 
	139	mit Müsli (GG, WZ, GE, HF, ML) 








### Dienstag, 09.04.2024

Vorspeise 1 (DGE)	139	Rohkost 
Menü 1 (Fleisch/Fisch)	131	Pasta della casa (mit Erbsen, Tomaten, Käse und Geflügelschinkenstreifen) (GG, WZ, ML, 1, 2, 16) 
Veganes Menü	8	Rote-Linsen-Bratling (SE, 12) 
	8	mit Tomatensoße (KV) 
	8	BIO-Kartoffeln 
Dessert 1 (DGE)	139	Stracciatellaquark (ML) 



### Mittwoch, 10.04.2024




Vorspeise 3	138	Brötchen (GG, WZ, RO) 
Menü 2 (vegetarisch)	139	Feine Kartoffelsuppe (mit BIO-Kartoffeln, Möhre, Lauch und Sellerie) (ML, SL) 
Dessert 1 (DGE)	139	Frischobst 

### Donnerstag, 11.04.2024

Vorspeise 1 (DGE)	139	Bunte Blattsalate 
	139	mit Joghurt-Basilikumdressing (SU, ML, SE, 2) 
Menü 2 (vegetarisch)	1	Indisches Gemüsecurry (mit Blumenkohl, Möhren und Erbsen) (ML, 2) 
Lieblingsmenü	1	Naturreis (KV) 
	138	BIO-Nudeln (GG, WZ) 
	138	mit Tomatensoße (KV) 
Dessert 1 (DGE)	139	Frischobst 

### Freitag, 12.04.2024

Vorspeise 1 (DGE)	139	BIO-Erbsengemüse (KV) 
Menü 1 (Fleisch/Fisch)	139	Wir wünschen Ihnen „Guten Appetit“! Hähnchenmuggets (GG, WZ, 12, 16) 

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

	131	mit Barbecuesoße (KV, 7, 2)   
	131	BIO-Reis (KV)     
Menü 2 (vegetarisch)	7	Gemüsenuggets (GG, GE, WZ, ML) 
	7	mit Barbecuesoße (KV, 7, 2)   
	7	BIO-Reis (KV)     
Veganes Menü	1	Bunte Kartoffelpfanne mit frischem Gemüse (Bohnen, Paprika, Möhren, Zwiebeln) (KV)    
Dessert 1 (DGE)	139	Pflaumen-Zimt-Joghurtspeise (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.



DE-ÖKO-006