

## Ketterschule Hamm

### Montag, 15.04.2024

Vorspeise 2	139	Brötchen (GG, WZ, RO) 
Menü 3	139	Linseneintopf (BIO-Kartoffeln, Möhren, Linsen, Sellerie, Lauch) (SL, SU, SE, 2)    
	139	+ 1 Geflügelwiener (ML, SL, SE, 1, 16)  
Dessert 2	139	Frischobst  

### Dienstag, 16.04.2024

Vorspeise 1 (DGE)	139	BIO-Erbсен-Möhrengemüse (KV)     
Menü 1 (Fleisch/Fisch)	131	Hähnchenschnitzel (paniert) (GG, WZ)  
	131	mit Rahmsoße (ML)  
	131	BIO-Kartoffeln     
Veganes Menü	8	vegane Bällchen (aus Sojaprotein) (SO, 4)    
	8	mit veganer Rahmsoße (KV, 12)   
	8	BIO-Kartoffeln     
Dessert 2	138	Donut (GG, WZ, SO, ML, 12)

### Mittwoch, 17.04.2024

Vorspeise 1 (DGE)	139	Eisbergsalat  
	139	mit Kerbeldressing (SE, SU, 2)  
Menü 1 (Fleisch/Fisch)	131	Tortellini al forno (Nudeln mit Ricotta-Füllung, Putenstreifen, Tomaten, Paprika) mit Käse überbacken (GG, WZ, ML) 
Veganes Menü	8	Asiatischer Gemüsetopf süß-sauer (mit Paprika, Karotten, Sellerie und Porree) (SL, SO, 2)    
	8	BIO-Reis (KV)     
Dessert 1 (DGE)	139	Mandarinenquark (ML) 

### Donnerstag, 18.04.2024

Vorspeise 2	139	Rohkost  
Veganes Menü	1	Kichererbsenbratling mit roten Linsen (SE)    
	1	mit Schnittlauchsoße (KV)    
	1	BIO-Stampfkartoffeln (KV)    
Lieblingsmenü	138	Pizza Margherita (ML) 
Dessert 2	139	Grießpudding (ML, GG, WZ)

### Freitag, 19.04.2024

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= 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,  = 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

## Ketterschule Hamm

Vorspeise 1 (DGE)	139	Rohkost  
Menü 1 (Fleisch/Fisch)	131	Hackbraten (Rind) (EI, GG, WZ, SE) 
	131	mit Champignonrahmsoße (ML)  
	131	BIO-Kartoffeln    
Menü 2 (vegetarisch)	8	Blumenkohl und Möhrenwürfel in holländischer Rahmsoße (ML)  
	8	BIO-Reis (KV)    
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