

## Ketterschule Hamm

### Montag, 22.04.2024

Vorspeise 2	138	Gurkensalat mit Möhren, Radieschen und Schnittlauch in Essig-Öl-Dressing (SE, 2, 4)
DGE-Menü	131	Hähnchenbrustfiletstückchen in Schnittlauch-Sahne-Soße (ML)
Menü 2 (vegetarisch)	131	BIO-Reis (KV)
Dessert 2	7	veg. Moussaka (Auflauf mit Kartoffeln, Tomaten, Auberginen und Zwiebeln) (ML, 12)
	138	Cremige Quarkspeise (ML)

### Dienstag, 23.04.2024

Vorspeise 2	131	BIO-Möhrengemüse
Vorspeise 3	7	Brötchen (GG, WZ, RO)
DGE-Menü	7	BIO-Kartoffel-Möhren-Suppe (KV)
Menü 1 (Fleisch/Fisch)	131	Rinderfrikadelle (EI, SE, GG, WZ)
	131	mit Pfefferrahmsauce (ML)
	131	BIO-Kartoffeln
Dessert 2	138	Frischobst

### Mittwoch, 24.04.2024

Vorspeise 2	138	Rohkost
Lieblingsmenü	138	2 Pfannkuchen (ML, EI, GG, WZ)
	138	mit Zimt und Zucker (KV)
Dessert 2	138	Pudding mit Vanillegeschmack (mit BIO-Milch) (ML, 12)

### Donnerstag, 25.04.2024

Vorspeise 2	138	Rohkost
Menü 3	131	Chili con Carne (mit Rinderhack, roten Bohnen und Paprika) (KV)
	131	mit Rinderhack
Veganes Menü	131	BIO-Reis (KV)
	7	Chili sin Carne (mit roten Bohnen, Mais und Paprika) (KV)
	7	BIO-Reis (KV)
Dessert 2	138	Frischobst

### Freitag, 26.04.2024

Vorspeise 2	138	Eisbergsalat
	138	Wir wünschen Ihnen „Guten Appetit“!
	138	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.



## Kettlerschule Hamm

DGE-Menü	138	Linsenbolognese (mit Möhre, Sellerie und Lauch) (SL)	  
	138	BIO-Vollkornnudeln (GG, WZ)	  
Dessert 2	138	Apfelkuchen (GG, WZ, Ei, 12, 2)	

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.

