

Ketterschule Hamm

Montag, 29.04.2024

Vorspeise 1 (DGE)	138	Rahmspinat (ML)
DGE-Menü	131	Seelachsfilet (paniert) (GG, WZ, FI)
	131	BIO-Kartoffeln
Menü 2 (vegetarisch)	7	Eieromelette (aus Bio-Ei) (EI, ML)
	7	BIO-Kartoffeln
Dessert 1 (DGE)	138	Aprikosenjoghurtspeise (ML, 2)

Dienstag, 30.04.2024

Vorspeise 1 (DGE)	138	Rohkost
Menü 2 (vegetarisch)	138	Käsespätzle (BIO-Spätzle) mit Zwiebeln (ML, GG, WZ, EI)
Dessert 2	138	Frischobst

Donnerstag, 02.05.2024

Vorspeise 2	138	Gurkensalat in Joghurt-Dill-Dressing (SE, ML, 2, 4)
DGE-Menü	131	Putenbrustgulasch mit Champignons, Möhren, Zwiebeln und Schnittlauch (ML)
	131	BIO-Nudeln (GG, WZ)
Menü 2 (vegetarisch)	7	Pizza "Vegetaria" mit Zucchini, Mais und Paprika (GG, WZ, ML)
Dessert 1 (DGE)	138	Knuspermüliquark (Speisequark mit Müsli und Cornflakes) (GG, WZ, HF, SF, HN, ML, GE)

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