

Ketterschule Hamm

Montag, 06.05.2024

Vorspeise 1 (DGE)
Menü 1 (Alternativbeilage)

- 138 Rohkost  
- 138 Putenrostbratwurst (KV, 16)   
- 138 mit Balkansoße (mit Möhren, Erbsen, Paprika, Mais und grünen Bohnen) (KV, 7)   
- 138 Kartoffelgratin (ML)  
- 138 Frischobst  

Dessert 2

Dienstag, 07.05.2024

Vorspeise 2
DGE-Menü
Veganes Menü

- 138 Bauernsalat (mit Eisbergsalat, Tomate, Gurke)  
- 138 mit Essig-Öl-Dressing (SE, SU, 2, 13)  
- 138 Hühnerfrikassee (mit Erbsen, Möhren und Spargel) (ML)  
- 138 BIO-Reis (KV)    
- 7 Bunte Kartoffelpfanne mit frischem Gemüse (Bohnen, Paprika, Möhren, Zwiebeln) (KV)   
- 138 Frischobst  

Dessert 2

Mittwoch, 08.05.2024

Vorspeise 2
Veganes Menü
Lieblingsmenü
Dessert 2

- 138 Rohkost  
- 1 Bunter Reissalat (mit Möhren, Gurken, Paprika, Tomaten und Mais) (KV)   
- 1 vegane Bällchen (aus Sojaprotein) (SO, 4)   
- 138 Reibeplätzchen (EI, GG, WZ)  
- 138 mit Apfelmus (KV, 2)   
- 138 Kirschkuchen (GG, WZ, EI, 12) 

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