

## Kettlerschule Hamm

### Montag, 21.08.2023

Vorspeise 1 (DGE)

DGE-Menü

BIO-Erbesen-Möhrengemüse (KV)     

Hähnchenbrustfilet (natur)   

Paprikarahmsoße (ML)  

BIO-Spirellis (GG, WZ)    

Veganes Menü

Süßkartoffeltopf (Kichererbsen, Spinat und Möhre) (KV)



Dessert 1 (DGE)

BIO-Reis (KV)    

Orangen-Vanille-Creme (ML, 12) 

### Dienstag, 22.08.2023

Vorspeise 3

Veganes Menü

Brötchen (GG, RO, WZ) 

Frühlingssuppe (BIO-Kartoffeln, Erbsen, Möhren und Kohlrabi) (KV)



Dessert 2




Frischobst  

### Mittwoch, 23.08.2023

Vorspeise 2



DGE-Menü

Rohkost  

Asiatisches Rote-Linsen-Ragout mit Kokosmilch (SE, 2)   

Menü 1 (Fleisch/Fisch)

Naturreis (KV)   



Rinderfrikadelle (EI, SE, GG, WZ)  

mit Rahmsoße (ML)  

BIO-Kartoffeln    

Dessert 2

Milchreis (ML, 12) 

mit Zimt und Zucker (KV)  

### Donnerstag, 24.08.2023

Vorspeise 1 (DGE)

Veganes Menü

Rohkost  




Rote-Linsen-Bratling (SE, SO)  

mit Tomatensoße (KV)   

BIO-Kartoffeln    

Lieblingsmenü

Tortellini mit Spinat-Käsefüllung (GG, WZ, ML) 

mit Tomatensoße (KV)   

Dessert 2

Frischobst  

### Freitag, 25.08.2023

Vorspeise 1 (DGE)









Eisbergsalat  

Wir wünschen Ihnen „Guten Appetit“

0 = keine vorhanden, 1 = Konservierungsstoffe, 2 = Antioxidationsmittel, 4 = Süßungsmittel, 12 = Farbstoffe, 13 = geschwefelt, 15 = geschwärzt, 16 = Phosphat, DI = Dinkel, EI = Ei, EN = Erdnuss, GE = Gerste, HF = Hafer, HN = Haselnüsse, KN = Cashewnüsse, KT = Krebstiere, MA = Mandeln, ML = Milch/Laktose, RO = Roggen, SE = Senf, SF = Schalenfrüchte, SL = Sellerie, SM = Sesam, SO = Soja, WN = Walnüsse, WZ = Weizen, RK = Gurke, Kohlrabi, Möhre, Paprika, FO = täglich und saisonal wechselnd  
Da bei der Produktion alle 14 Hauptallergene verwendet werden, kann eine Kreuzkontamination nicht ausgeschlossen werden.

Änderungen vorbehalten

## Kettlerschule Hamm

Menü 1 (Fleisch/Fisch)	mit Honig-Senf-Dressing (SE, SU, 2) 
	Putenrostbratwurst (KV, 16) 
	mit Bratensoße (SE) 
Menü 2 (vegetarisch)	BIO-Kartoffeln 
	Kichererbsenbratling (GG, WZ, Ei, ML, SE, HF) 
	mit Romasoße (Sahnige Tomatensoße) (ML) 
	BIO-Kartoffeln 
Dessert 2	Schokoladenkuchen (GG, WZ, Ei, 12) 

Wir wünschen Ihnen „Guten Appetit“

O = keine vorhanden, 1= Konservierungsstoffe, 2 = Antioxidationsmittel, 4= Süßungsmittel, 12= Farbstoffe, 13 = geschwefelt, 15 = geschwärzt, 16= Phosphat, DI = Dinkel, EI = Ei, EN = Erdnuss, GE = Gerste, HF = Hafer, HN = Haselnüsse, KN = Cashewnüsse, KT = Krebstiere, MA = Mandeln, ML = Milch/Laktose, RO = Roggen, SE = Senf, SF = Schalenfrüchte, SL = Sellerie, SM = Sesam, SO = Soja, WN = Walnüsse, WZ = Weizen, RK = Gurke, Kohlrabi, Möhre, Paprika, FO = täglich und saisonal wechselnd  
**Da bei der Produktion alle 14 Hauptallergene verwendet werden, kann eine Kreuzkontamination nicht ausgeschlossen werden.**

Änderungen vorbehalten