

Kettlerschule Hamm

Montag, 04.09.2023

Vorspeise 2

Menü 1 (Fleisch/Fisch)

Vegan+glutenfrei

Dessert 1 (DGE)


Rohkost 

Pasta della casa (mit Erbsen, Tomaten, Käse und Geflügelschinkenstreifen) (GG, WZ, ML, 1, 2, 16)



Kartoffel-Spinat-Plätzchen (KV) 

mit Soße (KV) 

glutenfreie Nudeln 

Himbeer-Johannisbeer Fruchtkaltschale (KV) 

Dienstag, 05.09.2023

Vorspeise 1 (DGE)

Menü 1 (Fleisch/Fisch)

Menü 2 (vegetarisch)

Dessert 2


Krautsalat Klassisch (SU, 2) 

Putengulasch "Ungarisch" mit Zwiebeln und Paprika (KV) 

BIO-Kartoffeln 

Bunter Couscous (Tomaten, Zucchini, Mais, Kichererbsen und BIO-Couscous) (GG, WZ)



Frischobst 

Mittwoch, 06.09.2023

Vorspeise 2

Menü 2 (vegetarisch)

Dessert 1 (DGE)

Brötchen (GG, WZ, RO) 

Feine Kartoffelsuppe (mit BIO-Kartoffeln, Möhre, Lauch und Sellerie) (ML, SL)



Frischobst 

Donnerstag, 07.09.2023

Vorspeise 1 (DGE)

Menü 2 (vegetarisch)

Lieblingsmenü

Dessert 1 (DGE)


Bunte Blattsalate 


mit Joghurt-Basilikumdressing (SU, ML, SE, 2) 


Indisches Gemüsecurry (mit Blumenkohl, Möhren und Erbsen) (KV, 2)



BIO-Reis (KV) 

BIO-Nudeln (GG, WZ) 

mit Tomatensoße (KV) 

BIO-Schokoladenpudding (ML) 

Freitag, 08.09.2023


Vorspeise 1 (DGE)

Menü 1 (Fleisch/Fisch)

Gurkensalat mit Möhren, Radieschen und Schnittlauch in Essig-Öl-Dressing (SE, 2, 4)



Hähnchennuggets (GG, WZ, 12, 16) 

mit Barbecuesoße (KV, 7, 2) 

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.



Kettlerschule Hamm

Menü 2 (vegetarisch)

BIO-Reis (KV)     
Gemüsenuggets (GG, WZ, GE, ML) 
mit Barbecuesoße (KV, 7, 2)   
BIO-Reis (KV)     
Mandarinenkuchen (GG, WZ, Ei, 12) 

Dessert 2

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