

Kettlerschule Hamm

Montag, 16.10.2023

Vorspeise 1 (DGE)	138	Rohkost 
DGE-Menü	8	Mittelmeer-Gemüse-Auflauf (mit BIO-Reis, BIO-Tofu, Aubergine, Zucchini, Tomaten und Käse) (SO, ML) 
Menü 1 (Fleisch/Fisch)	130	Geflügelbrustgeschnetzeltes Züricher Art (mit Champignons und Zwiebeln) (ML) 
	130	BIO-Nudeln (GG, WZ) 
Dessert 2	137	Naturjoghurt (ML) 
	137	mit Müsli (GG, WZ, GE, HF, ML) 

Dienstag, 17.10.2023

Vorspeise 1 (DGE)	130	Wachsbrechbohnsensalat in Joghurtdressing (SE, EI, ML, 2, 4) 
Menü 1 (Fleisch/Fisch)	130	Cevapcici (Geflügel) (EI, GG, WZ, ML, SE) 
	130	mit Paprikasoße Ungarische Art (SL, 7, 4) 
	130	BIO-Reis (KV) 
Veganes Menü	8	Kartoffelpfanne mit Schmorkohl und Möhre (KV) 
Dessert 2	138	Frischobst 

Mittwoch, 18.10.2023

Vorspeise 1 (DGE)	130	Blumenkohl mit Bröseln (GG, WZ, 12) 
Vorspeise 3	8	Brötchen (GG, WZ, RO) 
Menü 1 (Fleisch/Fisch)	130	Hähnchenschnitzel Cordon Bleu, gefüllt mit Putenschinken und Käse (GG, WZ, ML, 1, 16) 
	130	mit Currysoße (SU, 7, 2) 
	130	BIO-Reis (KV) 
Veganes Menü	8	BIO-Kartoffel-Möhren-Suppe (KV) 
Dessert 2	137	Berliner (GG, WZ, EI, ML)

Donnerstag, 19.10.2023

Vorspeise 1 (DGE)	138	Rohkost 
Menü 3	131	Geflügelwurstscheiben in Currysoße (KV, 16, 7, 2) 
	131	BIO-Reis (KV) 
Veganes Menü	7	Veganes Jackfrucht-Gulasch (BIO-Jackfrucht, Paprika, Zwiebeln) (KV) 
	7	BIO-Reis (KV) 
Dessert 2	138	Pudding mit Vanilleschmack (mit BIO-Milch) (ML, 12) 

Freitag, 20.10.2023

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.



Kettlerschule Hamm

Vorspeise 1 (DGE)	138	Mischsalat (Eisbergsalat, Gurke, Möhre, etc.) (KV)  
	138	mit Cocktaildressing (SU, SE, EI, 2, 13, 7)  
Veganes Menü	1	glutenfreie Nudeln (KV)    
	1	mit grüner Erbsensoße (KV, 12)    
Lieblingsmenü	137	Pizza Margherita (ML, GG, WZ) 
Dessert 2	138	Frischobst  

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