

Ketterschule Hamm

Montag, 23.10.2023

Vorspeise 2	141	Gurkensalat in Joghurt-Dill-Dressing (SE, ML, 2, 4)
Menü 1 (Fleisch/Fisch)	133	BIO-Pasta (GG, WZ)
Menü 2 (vegetarisch)	133	mit Bolognesesoße (Tomatensoße mit Rinderhack) (SL)
Dessert 1 (DGE)	8	Kartoffelpüree-Karotten-Auflauf (ML, 12)
	141	Pfirsich-Joghurt-Speise (ML)

Dienstag, 24.10.2023

Vorspeise 2	133	Rohkost
Vorspeise 3	7	Brötchen (GG, WZ, RO)
DGE-Menü	8	Linteneintopf (BIO-Kartoffeln, Möhren, Linsen, Sellerie, Lauch) (SL, SU, SE, 2)
Menü 1 (Fleisch/Fisch)	133	Rinderfrikadelle (EI, SE, GG, WZ)
	133	mit Bratensoße (SE)
	133	BIO-Kartoffeln
Dessert 2	141	Frischobst

Mittwoch, 25.10.2023

Vorspeise 2	141	Gemischte Blattsalate
	141	mit Joghurt-Basilikumdressing (SU, ML, SE, 2)
DGE-Menü	7	Reisaufauf "Gyros Art" (mit BIO-Reis, Paprika, Erbsen, Tomaten und Hirtenkäse) (ML)
Menü 1 (Fleisch/Fisch)	134	Gyrostopf mit Pute und Paprika (KV)
	134	BIO-Reis (KV)
Dessert 2	141	Götterspeise (mit Gelatine vom Rind) (KV, 12)
	141	+ Soße mit Vanillegeschmack (ML, 12)

Donnerstag, 26.10.2023

Vorspeise 1 (DGE)	141	Rohkost
Veganes Menü	1	Gemüsetopf "Indisch" mit Möhren, Erbsen und Bohnen (KV)
	1	Naturreis (KV)
Lieblingsmenü	140	2 Pfannkuchen (ML, EI, GG, WZ)
	140	mit Apfelmus (KV, 2)
Dessert 1 (DGE)	141	Frischobst

Freitag, 27.10.2023

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.



DE-ÖKO-006

Kettlerschule Hamm

Vorspeise 3	140	Brötchen (GG, WZ, RO) 
Menü 2 (vegetarisch)	141	Kürbiscremesuppe (mit BIO-Kartoffeln, Möhren, Ingwer) (ML)  
Dessert 1 (DGE)	141	Blaubeerenquark (ML) 

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.

