

## Ketterschule Hamm

### Montag, 30.10.2023

Vorspeise 1 (DGE)	140	BIO-Erbesen-Möhrengemüse (KV) 
DGE-Menü	133	Hähnchenbrustfilet (natur) 
	133	Paprikarahmsauce (ML) 
	133	BIO-Spirellis (GG, WZ) 
Menü 2 (vegetarisch)	8	Hirse-Gemüse-Auflauf (mit BIO-Hirse, Brokkoli, Blumenkohl, Möhren) mit Käse überbacken (ML) 
Dessert 1 (DGE)	141	Orangen-Vanille-Creme (ML, 12) 

### Dienstag, 31.10.2023

Vorspeise 1 (DGE)	141	Rohkost 
Menü 1 (Fleisch/Fisch)	134	Putenrostbratwurst (KV, 16) 
	134	mit Bratensoße (SE) 
	134	BIO-Kartoffeln 
Menü 2 (vegetarisch)	7	Kichererbsenbratling (GG, WZ, EI, ML, SE, HF) 
	7	mit Romasauce (Sahnige Tomatensoße) (ML) 
	7	BIO-Kartoffeln 
Dessert 2	141	Frischobst 

### Donnerstag, 02.11.2023

Vorspeise 2	140	Gemüsesalat (mit Möhren, Blumenkohl, Erbsen und Mais) mit leichtem Mayonnaise-Dressing (EI, SE, 2, 4) 
Veganes Menü	1	Frühlingsuppe (BIO-Kartoffeln, Erbsen, Möhren und Kohlrabi) (KV) 
Lieblingsmenü	140	Tortellini mit Spinat-Käsefüllung (GG, WZ, ML) 
	140	mit Tomatensoße (KV) 
Dessert 2	141	Frischobst 

### Freitag, 03.11.2023

Vorspeise 1 (DGE)	141	Eisbergsalat 
	141	mit Honig-Senf-Dressing (SE, SU, 2) 
Menü 1 (Fleisch/Fisch)	133	Putenstreifen Chop Suey mit Frühlingszwiebeln, Asiagemüse und Karotten (GG, WZ, SO) 
	133	BIO-Reis (KV) 
Veganes Menü	8	Veganes Chop Suey mit Frühlingszwiebeln, Asiagemüse und Karotten (SO) 

Wir wünschen Ihnen einen 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.



## Kettelerschule Hamm

Dessert 1 (DGE)	1	Frischobst  
Dessert 2	140	Schokoladenkuchen (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.

