

Ketterschule Hamm

Montag, 06.11.2023

Vorspeise 2	141	Rohkost 
Veganes Menü	140	BIO-Nudeln (GG, WZ) 
	140	mit Tomatensoße (KV) 
Vegan+glutenfrei	1	glutenfreie Nudeln (KV) 
	1	mit Tomatensoße (KV) 
Dessert 2	141	Frischobst 

Dienstag, 07.11.2023

Vorspeise 3	140	Brötchen (GG, WZ, RO) 
DGE-Menü	141	Erbseintopf (mit BIO-Kartoffeln, Erbsen, Sellerie, Möhren und Lauch) (SL, SE) 
Dessert 1 (DGE)	140	Westf. Pumpernickel-Speise (Sahnepudding mit Schokolade u. Pumpernickel) (GG, RO, GE, ML, 12)

Mittwoch, 08.11.2023

Vorspeise 1 (DGE)	141	Bauernsalat (mit Eisbergsalat, Tomate, Gurke) 
	141	mit Essig-Öl-Dressing (SE, SU, 2, 13) 
Menü 1 (Fleisch/Fisch)	134	Lauchauflauf (mit Kartoffelpüree, Rinderhack, Porree und Möhren) (ML, 12) 
Veganes Menü	7	Kartoffel-Lauch-Hack Auflauf (mit veganen Hack) (KV, 12) 
Dessert 1 (DGE)	141	Frischobst 

Donnerstag, 09.11.2023

Vorspeise 2	141	Rohkost 
Menü 3	133	Gemüsetopf Beef Teriyaki Style (Möhren, Paprika und Lauchzwiebeln) mit Rindfleischstreifen (GG, WZ, SO, 7) 
	133	BIO-Reis (KV) 
Veganes Menü	8	Gemüsetopf Teriyaki Style (Möhren, Paprika und Lauchzwiebeln) mit BIO-Tofu (so, 7) 
	8	BIO-Reis (KV) 
Dessert 1 (DGE)	141	Frischobst 

Freitag, 10.11.2023

Vorspeise 2	140	Rohkost 
Menü 2 (vegetarisch)	1	Frisches Wokgemüse in feiner Kokos-Sahne-Soße (Möhren, Zucchini, Chinakohl und Sprossen) (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.



Ketterschule Hamm

Lieblingsmenü	1	BIO-Reis (KV)    
	140	Reibeplätzchen (EI, GG, WZ)  
	140	mit Apfelmus (KV, 2)   
Dessert 1 (DGE)	141	Schwarzwälder Kirschquark (Quark mit Kirschen und Kakaopulver) (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.

