















Ketterschule Hamm

Montag, 13.11.2023

Vorspeise 1 (DGE)	141	Bunter Möhrensalat mit Mais, Paprika und Radieschen in Kräuter dressing (SE, 2, 4) 
DGE-Menü	134	Rindergeschnetzeltes mit grünen Bohnen (KV) 
	134	BIO-Reis (KV) 
Veganes Menü	7	Kartoffel-Spinat-Plätzchen (KV) 
	7	mit Soße (KV) 
	7	BIO-Nudeln (GG, WZ) 
Dessert 1 (DGE)	140	Naturjoghurt (ML) 
	140	mit Müsli (GG, WZ, GE, HF, ML) 

Dienstag, 14.11.2023

Vorspeise 1 (DGE)	141	Rohkost 
Veganes Menü	1	Kichererbsen-Gemüse-Eintopf (SL) 
	1	mit Gewürzquinoa 
Lieblingsmenü	140	BIO-Nudeln (GG, WZ) 
	140	mit Tomatensoße (KV) 
Dessert 2	141	Frischobst 




Donnerstag, 16.11.2023

Vorspeise 1 (DGE)	141	Bunte Blattsalate 
	141	mit Joghurt-Basilikum dressing (SU, ML, SE, 2) 
Menü 1 (Fleisch/Fisch)	133	Königsberger Klopse (gekochte Fleischklöße mit Rind) (GG, WZ, SE, EI) 
	133	in feiner Kapernsoße (ML) 
Veganes Menü	133	BIO-Kartoffeln 
	8	Gefüllte Paprika (BIO-Hirse, Zucchini, Champignons) (SE) 
	8	mit Tomatensoße (KV) 
	8	Naturreis (KV) 
Dessert 2	140	Mandarinenkuchen (GG, WZ, EI, 12) 

Freitag, 17.11.2023

Vorspeise 1 (DGE)	141	Gurkensalat mit Möhren, Radieschen und Schnittlauch in Essig-Öl-Dressing (SE, 2, 4) 
Menü 1 (Fleisch/Fisch)	133	Hähnchennuggets (GG, WZ, 12, 16) 
	133	mit Barbecuesoße (KV, 7, 2) 
	141	BIO-Reis (KV) 

Wir wünschen Ihnen 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

Menü 2 (vegetarisch)	7	Gemüsenuggets (GG, WZ, GE, ML) 
	7	mit Barbecuesoße (KV, 7, 2)   
	7	BIO-Reis (KV)    
Veganes Menü	1	Bunte Kartoffelpfanne mit frischem Gemüse (Bohnen, Paprika, Möhren, Zwiebeln) (KV)    
Dessert 1 (DGE)	141	Pflaumen-Zimt-Joghurtspeise (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.

