

## Ketterschule Hamm

### Montag, 20.11.2023

Vorspeise 2	138	Brötchen (GG, WZ, RO)
Menü 3	139	Linseneintopf (BIO-Kartoffeln, Möhren, Linsen, Sellerie, Lauch) (SL, SU, SE, 2)
	139	+ 1 Geflügelwiener (ML, SL, SE, 1, 16)
Dessert 2	139	Frischobst

### Dienstag, 21.11.2023

Vorspeise 1 (DGE)	139	BIO-Erbesen-Möhrengemüse (KV)
Menü 1 (Fleisch/Fisch)	131	Hähnchenschnitzel (paniert) (GG, WZ)
	131	mit Rahmsoße (ML)
	131	BIO-Kartoffeln
Veganes Menü	8	vegane Bällchen (SO, 4)
	8	mit veganer Rahmsoße (SO)
	8	BIO-Kartoffeln
Dessert 2	138	Donut (GG, WZ, SO, ML, 12)

### Mittwoch, 22.11.2023

Vorspeise 1 (DGE)	139	Eisbergsalat
	139	mit Kerbeldressing (SE, SU, 2)
DGE-Menü	131	Putengeschnetzeltes süß-sauer mit Paprika, Ananas und Bambussprossen (GG, WZ, SO)
	131	BIO-Reis (KV)
Veganes Menü	8	Asiatischer Gemüsetopf süß-sauer (SL, SO, 2)
	8	BIO-Reis (KV)
Dessert 2	139	Frischobst

### Donnerstag, 23.11.2023

Vorspeise 2	138	Rohkost
Veganes Menü	1	veganer Kichererbsenbratling mit roten Linsen (SE)
	1	mit Schnittlauchsoße (KV)
	1	BIO-Stampfkartoffeln (KV, 12)
Lieblingsmenü	138	Pizza Margherita (ML, GG, WZ)
Dessert 2	138	Grießpudding (ML, GG, WZ)

### Freitag, 24.11.2023

Vorspeise 1 (DGE)

Wir wünschen Ihnen „Guten Appetit“!

138 Rohkost

1= Konservierungsstoffe, 2= Antioxidationsmittel, 4= Süßungsmittel, 7= in 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

Menü 2 (vegetarisch)	139	Kartoffelaufbau "Holländisch" (mit BIO-Kartoffeln, Blumenkohl, Möhre) (EI, ML)  
Dessert 1 (DGE)	139	Stracciatellacreme (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.

