

Ketterschule Hamm

Montag, 27.11.2023

Vorspeise 2	139	Gurkensalat mit Möhren, Radieschen und Schnittlauch in Essig-Öl-Dressing (SE, 2, 4)
Veganes Menü	138	BIO-Nudeln (GG, WZ)
	138	mit Tomatensoße (KV)
Vegan+glutenfrei	1	glutenfreie Nudeln (KV)
	1	mit Tomatensoße (KV)
Dessert 2	139	Cremige Quarkspeise (ML)

Dienstag, 28.11.2023

Vorspeise 2	131	BIO-Möhrengemüse
Vorspeise 3	8	Brötchen (GG, WZ, RO)
Menü 1 (Fleisch/Fisch)	131	Frikadelle (mit Rinderhack u. Brokkoli) (SE, EI, GG, WZ)
	131	mit Pfefferrahmsoße (ML)
	131	BIO-Kartoffeln
Menü 3	8	BIO-Kartoffel-Möhren-Suppe (KV)
	8	mit Rinderhackeinlage
Dessert 2	139	Frischobst

Mittwoch, 29.11.2023

Vorspeise 2	139	Rohkost
Veganes Menü	1	Veganes Jackfrucht-Gulasch (BIO-Jackfrucht, Paprika, Zwiebeln) (KV)
	1	BIO-Kartoffeln
Lieblingsmenü	138	2 Pfannkuchen (ML, EI, GG, WZ)
	138	mit Zimt und Zucker (KV)
Dessert 2	139	Pudding mit Vanillegeschmack (mit BIO-Milch) (ML, 12)

Donnerstag, 30.11.2023

Vorspeise 2	139	Rohkost
DGE-Menü	7	Pasta della casa (mit Erbsen, Tomaten und Käse) (GG, WZ, ML)
Menü 3	132	Hähnchen-Gemüsepfanne (Möhren, Erbsen, Mais und Weißkohl) mit Geflügelbruststreifen (ML)
	132	BIO-Reis (KV)
Dessert 2	139	Frischobst

Freitag, 01.12.2023

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.



Kettelerschule Hamm

Vorspeise 2	139	Eisbergsalat  
	139	mit Cocktaildressing (SU, SE, EI, 2, 13, 7)  
DGE-Menü	138	Linsenbolognese (mit Möhre, Sellerie und Lauch) (SL)    
	138	BIO-Vollkornnudeln (GG, WZ)   
Vegan+glutenfrei	1	Linsenbolognese (mit Möhre, Sellerie und Lauch) (SL)    
	1	glutenfreie Nudeln   
Dessert 2	138	Apfelkuchen (GG, WZ, EI, 12, 2) 

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