

Ketterschule Hamm

Montag, 04.12.2023

Vorspeise 1 (DGE)

DGE-Menü

Menü 2 (vegetarisch)

Dessert 2

- 139 Rahmspinat (ML)
- 131 Seelachsfilet (paniert) (FI)
- 131 BIO-Kartoffeln
- 8 Eieromelette (aus Bio-Ei) (EI, ML)
- 8 BIO-Kartoffeln
- 139 Frischobst

Dienstag, 05.12.2023

Vorspeise 2

DGE-Menü

Dessert 1 (DGE)

- 138 Brötchen (GG, WZ, RO)
- 139 Erbseneintopf (mit BIO-Kartoffeln, Erbsen, Sellerie, Möhren und Lauch) (SL, SE)
- 139 Knuspermüsliquark (Speisequark mit Müsli und Cornflakes) (GG, WZ, HF, SF, HN, ML, GE)

Mittwoch, 06.12.2023

Vorspeise 1 (DGE)

DGE-Menü

Menü 1 (Fleisch/Fisch)

Dessert 2

- 139 Bunte Blattsalate (Lollo, Eichblatt, Feldsalat)
- 139 mit Joghurt-Basilikumdressing (SU, ML, SE, 2)
- 8 veg. Westernpfanne mit Paprika, Kidneybohnen und Mais (KV, 7)
- 8 BIO-Kartoffeln
- 131 Tex. Hackfleischsoße (mit Bohnen, Mais und Paprika) (KV, 7)
- 131 BIO-Nudeln (GG, WZ)
- 139 Frischobst

Donnerstag, 07.12.2023

Vorspeise 1 (DGE)

Veganes Menü

Lieblingsmenü

Dessert 2

- 139 Rohkost
- 1 veganer Grünkohleintopf (mit BIO-Tofu und BIO-Kartoffeln) (SE, SO)
- 138 Tortellini mit Spinat-Käsefüllung (GG, WZ, ML)
- 138 mit Tomatensoße (KV)
- 139 Karamellpudding (ML)

Freitag, 08.12.2023

Vorspeise 1 (DGE)

DGE-Menü

- 139 Mischsalat (Eisbergsalat, Chinakohlsalat, Tomaten, Paprika) (KV)
- 139 mit Essig-Öl-Dressing (SE, SU, 2, 13)
- 7 Nudelaufbau mit BIO-Vollkornnudeln, roten Linsen und Paprika (GG, WZ, 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.






DE-ÖKO-006

Kettlerschule Hamm

Menü 1 (Alternativbeilage)	132	Putenbraten	  
	132	mit Braten-Senf-Soße (SE)	  
	132	BIO-Reis (KV)	   
Dessert 2	138	Zitronenkuchen (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.



DE-ÖKO-006