

## Kettelerschule Hamm

### Montag, 15.08.2022

Vorspeise 1 (DGE)  
Lieblingsmenü  
Dessert 1 (DGE)

Rohkost    
Pizza Margherita (ML, GG, WZ)   
Frischobst  

### Dienstag, 16.08.2022

Vorspeise 1 (DGE)  
  
Menü 1 (Alternativbeilage)  
  
Veganes Menü  
Dessert 1 (DGE)

Konfettisalat (mit Gurken, Kidneybohnen, Mais, Möhren und Radieschen) in Essig-Öl-Dressing (SU, SE, 2, 13, 4)    
Hähnchenschnitzel (paniert) (GG, WZ)    
mit Paprikasoße Ungarische Art (SL, 7, 4)     
mit BIO-Kartoffeln      
Kartoffelpfanne mit Schmorkohl und Möhre (KV)     
Schwarzwälder Kirschquark (Quark mit Kirschen und Kakaopulver) (ML, SO) 

### Mittwoch, 17.08.2022

Vorspeise 3  
Menü 3  
  
Veganes Menü  
Dessert 2

Brötchen (GG, WZ)   
BIO-Kartoffel-Möhren-Suppe (KV)      
mit Rinderhack     
BIO-Kartoffel-Möhren-Suppe (KV)      
Karamellpudding (KV) 

### Donnerstag, 18.08.2022

Vorspeise 1 (DGE)  
DGE-Menü  
  
Menü 3  
  
Dessert 1 (DGE)

Rohkost    
Spätzle (GG, WZ, EI)     
mit roter Linsensoße (Karotten, rote Linsen, Tomaten, Staudensellerie und Zwiebeln) (SL)      
Geflügelwurstscheiben (1, 2, 16)     
in Currysoße (KV, 7, 2)     
BIO-Reis       
Mandarinenjoghurtspeise (ML) 

### Freitag, 19.08.2022

Vorspeise 1 (DGE)  
  
Menü 1 (Fleisch/Fisch)

Mischsalat (Eisbergsalat, Gurke, Möhre, etc.) (KV)    
mit Cocktaildressing (SU, SE, EI, 2, 13, 7)    
Rindergeschmortes Stroganoff Art (mit Zwiebeln, Champignons und Gurken) (SE, ML, 4)    
BIO-Kartoffeln     

Wir wünschen Ihnen „Guten Appetit“

0 = keine vorhanden, 1 = Konservierungsstoffe, 2 = Antioxidationsmittel, 4 = Süßungsmittel, 12 = Farbstoffe, 13 = geschwefelt, 15 = geschwärzt, 16 = Phosphat, DI = Dinkel, EI = Ei, EN = Erdnuss, GE = Gerste, HF = Hafer, HN = Haselnüsse, KN = Cashewnüsse, KT = Krebstiere, MA = Mandeln, ML = Milch/Laktose, RO = Roggen, SE = Senf, SF = Schalenfrüchte, SL = Sellerie, SM = Sesam, SO = Soja, WN = Walnüsse, WZ = Weizen, RK = Gurke, Kohlrabi, Möhre, Paprika, FO = täglich und saisonal wechselnd  
Da bei der Produktion alle 14 Hauptallergene verwendet werden, kann eine Kreuzkontamination nicht ausgeschlossen werden.

Änderungen vorbehalten

## Kettelerschule Hamm

Menü 2 (vegetarisch)

Dessert 1 (DGE)

Dessert 2

Blumenkohl-Brokkoli-Auflauf mit Estragon (KV)  

Frischobst  

Götterspeise (mit Gelatine vom Rind) (KV, 12)  

+ Soße mit Vanillegeschmack (KV)  

Wir wünschen Ihnen „Guten Appetit“

O = keine vorhanden, 1 = Konservierungsstoffe, 2 = Antioxidationsmittel, 4 = Süßungsmittel, 12 = Farbstoffe, 13 = geschwefelt, 15 = geschwärzt, 16 = Phosphat, DI = Dinkel, EI = Ei, EN = Erdnuss, GE = Gerste, HF = Hafer, HN = Haselnüsse, KN = Cashewnüsse, KT = Krebstiere, MA = Mandeln, ML = Milch/Laktose, RO = Roggen, SE = Senf, SF = Schalenfrüchte, SL = Sellerie, SM = Sesam, SO = Soja, WN = Walnüsse, WZ = Weizen, RK = Gurke, Kohlrabi, Möhre, Paprika, FO = täglich und saisonal wechselnd  
**Da bei der Produktion alle 14 Hauptallergene verwendet werden, kann eine Kreuzkontamination nicht ausgeschlossen werden.**

Änderungen vorbehalten