

Kettlerschule Hamm

Montag, 27.10.2025

Vorspeise 1 (DGE)	149	Rohkost 
Lieblingsmenü	149	Pizza Margherita (ML, GG, WZ, 4) 
Dessert 2	149	Winterquark mit Mandarinen und Spekulatius (ML, EI, GG, GE, WZ, SF, SO)

Dienstag, 28.10.2025

Vorspeise 3	149	Brötchen (GG, WZ, RO, GE) 
DGE-Menü	3	Linseneintopf (BIO-Kartoffeln, Möhren, Linsen, Sellerie, Lauch) (SL, SU, SE, 2) 
Menü 3	146	Linseneintopf (BIO-Kartoffeln, Möhren, Linsen, Sellerie, Lauch) (SL, SU, SE, 2) 
	146	+ 1 Geflügelwiener (ML, SL, SE, 1, 16) 
Dessert 2	149	Berliner (GG, WZ, EI, ML)

Mittwoch, 29.10.2025

Vorspeise 1 (DGE)	149	BIO-Erbesen-Möhrengemüse 
Menü 1 (Fleisch/Fisch)	146	Hähnchenschnitzel (paniert) (GG, WZ) 
	146	mit Rahmsoße (ML) 
	146	BIO-Kartoffeln 
Menü 2 (vegetarisch)	3	Kichererbsenbratling (GG, WZ, EI, ML, SE, HF) 
	3	mit Schnittlauchsoße (ML) 
	3	BIO-Kartoffeln 
Dessert 2	149	Frischobst 

Donnerstag, 30.10.2025

Vorspeise 2	149	Rohkost 
DGE-Menü	146	Maccaroni-Karotten-Auflauf mit BIO-Maccaroni und Lachswürfeln (GG, WZ, FI, ML) 
Menü 2 (vegetarisch)	3	Gemüsegulasch (mit Paprika, Champignons, Möhren, Zwiebeln und Schnittlauch) (KV) 
	3	BIO-Kartoffeln 
Dessert 2	149	Grießpudding (ML, GG, WZ)

Freitag, 31.10.2025

Vorspeise 1 (DGE)	140	Rohkost 
Menü 2 (vegetarisch)	140	Kartoffelaufbau "Holländisch" (mit BIO-Kartoffeln, Blumenkohl, Möhre) (EI, 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 Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.



Änderungen vorbehalten

Kettlerschule Hamm

Dessert 2

140 Stracciatella-Vanille-Creme (ML, 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 Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Änderungen vorbehalten



DE-ÖKO-006