

Ketterschule Hamm

Montag, 03.11.2025

Vorspeise 2	150	Gurkensalat mit Möhren, Radieschen und Schnittlauch in Essig-Öl-Dressing (SE, 2, 4)
DGE-Menü	147	Hähnchenbrustfiletstückchen in Schnittlauch-Sahne-Soße (ML)
Menü 2 (vegetarisch)	147	BIO-Reis (KV)    
Dessert 2	3	veg. Moussaka (Auflauf mit Kartoffeln, Tomaten, Auberginen und Zwiebeln) (ML, 12)
	150	Cremige Quarkspeise (ML) 

Dienstag, 04.11.2025

Vorspeise 2	150	Rohkost  
Menü 2 (vegetarisch)	150	Cannelloni mit Spinat-Ricotta-Füllung in Tomatensoße, mit Käse überbacken (GG, WZ, Ei, ML)
Dessert 2	150	Frischobst  

Mittwoch, 05.11.2025

Vorspeise 1 (DGE)	150	Rohkost  
Menü 1 (Fleisch/Fisch)	147	Rindergulasch "Ungarisch" mit frischer Paprika (KV)   
Veganes Menü	147	BIO-Kartoffeln    
	3	Gemüsegulasch mit frischer Paprika (KV)   
	3	BIO-Kartoffeln    
Dessert 2	150	Käsekuchen (GG, WZ, Ei, ML, 12) 

Donnerstag, 06.11.2025

Vorspeise 2	150	Rohkost  
Menü 1 (Fleisch/Fisch)	147	Pasta della casa (mit Erbsen, Tomaten, Käse und Geflügelschinkenstreifen) (GG, WZ, ML, 1, 2, 16)
Menü 2 (vegetarisch)	3	Pasta della casa (mit Erbsen, Tomaten und Käse) (GG, WZ, ML) 
Dessert 2	150	Frischobst  

Freitag, 07.11.2025

Vorspeise 1 (DGE)	140	Rohkost  
Lieblingsmenü	140	2 Pfannkuchen (ML, Ei, GG, WZ) 
	140	mit Apfelmus (2)    
Dessert 2	140	Pudding mit Vanillegeschmack (mit BIO-Milch) (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