

Kettlerschule Hamm

Montag, 10.11.2025

Vorspeise 2	150	Gurkensalat in Joghurt-Dill-Dressing (SE, ML, 2, 4)
DGE-Menü	147	Seelachsfilet (paniert) (GG, WZ, FI)
	147	mit Rahmspinat (ML)
	147	BIO-Kartoffeln
Menü 2 (vegetarisch)	3	BIO-Eieromelette (EI, ML)
	3	mit Rahmspinat (ML)
	3	BIO-Kartoffeln
Dessert 2	150	Frischobst

Dienstag, 11.11.2025

Vorspeise 1 (DGE)	150	Rohkost
Menü 2 (vegetarisch)	150	Käsespätzle (BIO-Spätzle) mit Zwiebeln (ML, GG, WZ, EI, 1)
Dessert 1 (DGE)	150	Frischobst

Mittwoch, 12.11.2025

Vorspeise 1 (DGE)	150	Bauernsalat (mit Eisbergsalat, Tomate, Gurke)
	150	mit Essig-Öl-Dressing (SE, SU, 2, 13)
DGE-Menü	3	veg. Westernpfanne mit Paprika, Kidneybohnen und Mais (KV)
	3	BIO-Reis (KV)
Menü 1 (Fleisch/Fisch)	147	Tex. Hackfleischsoße (mit Bohnen, Mais und Paprika) (KV)
	147	BIO-Reis (KV)
Dessert 1 (DGE)	150	Pflaumen-Zimt-Joghurtspeise (ML)

Donnerstag, 13.11.2025

Vorspeise 2	150	Herzhafter Möhrensalat in Kräuter-Senf-Dressing (SE, 2, 4)
Lieblingsmenü	150	Tortellini mit Spinat-Käsefüllung (GG, WZ, ML)
	150	mit Tomatensoße (KV)
Dessert 1 (DGE)	150	Frischobst

Freitag, 14.11.2025

Vorspeise 1 (DGE)	150	Mischsalat (Eisbergsalat, Gurke, Möhre, etc.) (KV)
	150	mit Balsamicodressing (SU, SE, 12)
Menü 1 (Fleisch/Fisch)	137	Geflügelrostbratwurst (16)

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.



DE-ÖKO-006

Änderungen vorbehalten

Kettlerschule Hamm

Menü 2 (vegetarisch)	137	mit brauner Senfsoße (SE)	
	137	BIO-Kartoffeln	 
	3	Grünkern-Sprossen-Bratling (mit BIO-Grünkern)	(GG, WZ, HF, ML, EI, SO, SE, SL) 
Dessert 2	3	mit brauner Senfsoße (SE)	
	3	BIO-Kartoffeln	 
	140	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 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