

Kettelerschule Hamm

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

Mittwoch, 12.11.2025

Vorspeise 1 (DGE)	150 150	Bauernsalat (mit Eisbergsalat, Tomate, Gurke)
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)

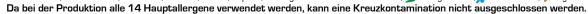
Donnerstag, 13.11.2025

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

reitag, 14.11.2025	
Vorspeise 1 (DGE)	Mischsalat (Eisbergsalat, Gurke, Möhre, etc.) (KV)
	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, se = vegetarisch, se = lactosefrei, se = glutenfrei









Kettelerschule Hamm

Menü 2 (vegetarisch)	137 137 3 3	mit brauner Senfsoße (SE) BIO-Kartoffeln Grünkern-Sprossen-Bratling (mit BIO-Grünkern) (GG, WZ, HF, ML, EI, SO, SE, SL) mit brauner Senfsoße (SE)
Dessert 2	ა 140	•
DESSEIL Z	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, se vegetarisch, se = lactosefrei, se = glutenfrei

Da bei der Produktion alle 14 Hauptallergene verwendet werden, kann eine Kreuzkontamination nicht ausgeschlossen werden.



