











Ketterschule Hamm





Mittwoch, 07.01.2026

Vorspeise 1 (DGE)	150	Bauernsalat (mit Eisbergsalat, Tomate, Gurke) 
	150	mit Kerbeldressing (SE, SU, 2) 
DGE-Menü	147	Fischfrikadelle (MSC-Seelachs) (GG, WZ, FI, ML, SE) 
	147	mit Senfsoße (SE, ML) 
	147	BIO-Kartoffeln 
Veganes Menü	3	veganer Kartoffel-Lauch-Hack Auflauf (mit BIO-Kartoffeln und BIO-Soja) (SO, 12) 
Dessert 1 (DGE)	150	Frischobst 




Donnerstag, 08.01.2026

Vorspeise 2	150	Rohkost 
DGE-Menü	150	BIO-Vollkorn-Penne (GG, WZ) 
	150	mit Tomaten-Basilikum-Soße (KV) 
Dessert 1 (DGE)	150	Schwarzwälder Kirschkuchen (Quark mit Kirschen und Schokoraseln) (ML) 

Freitag, 09.01.2026

Vorspeise 2	140	Gemischter Blattsalat (mit Eisbergsalat, Lollo Bionda und Feldsalat) 
	140	mit Kartoffeldressing (SE, SU, 2, 13) 
Lieblingsmenü	140	Pizza Margherita (ML, GG, WZ, 4) 
Dessert 1 (DGE)	140	Frischobst 

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, SMI = 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