

Ketterschule Hamm

Montag, 12.01.2026

Vorspeise 1 (DGE)	150	Gurkensalat mit Möhren, Radieschen und Schnittlauch in Essig-Öl-Dressing (SE, 2, 4)
DGE-Menü	150	Gemüsebällchen (EI)
	150	in Brokkoli-Käse-Soße (ML, EI, 12, 1)
	150	BIO-Maccaroni (GG, WZ)
Dessert 2	150	Naturjoghurt (ML)
	150	mit Müsli (GG, WZ, GE, HF, ML)

Dienstag, 13.01.2026

Vorspeise 1 (DGE)	150	Rohkost
Lieblingsmenü	150	BIO-Spirellis (GG, WZ)
	150	mit Tomatensoße (KV)
Dessert 2	150	Frischobst

Mittwoch, 14.01.2026




Vorspeise 2	150	Brötchen (GG, GE, RO, WZ)
Menü 3	147	Feine Kartoffelsuppe (mit BIO-Kartoffeln, Möhre, Lauch und Sellerie) (SL, 12)
	147	+ 1 Geflügelwiener (ML, SL, SE, 1, 16)
Veganes Menü	3	Feine Kartoffelsuppe (mit BIO-Kartoffeln, Möhre, Lauch und Sellerie) (SL, 12)
Dessert 2	150	Frischobst

Donnerstag, 15.01.2026

Vorspeise 1 (DGE)	150	Krautsalat Klassisch (SU, 2)
Menü 1 (Fleisch/Fisch)	147	Königsberger Klopse (gekochte Fleischklöße mit Rind) (GG, WZ, SE, EI)
	147	in feiner Kapernsoße (ML)
	147	BIO-Kartoffeln
Veganes Menü	3	Gefüllte Paprika (BIO-Hirse, Zucchini, Champignons) (SE)
	3	mit Letschosoße (Tomatensoße mit Paprika und Zwiebeln) (KV)
	3	BIO-Reis (KV)
Dessert 2	150	Apfelkuchen (GG, WZ, EI, 12)

Freitag, 16.01.2026

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

Vorspeise 1 (DGE)	140	Rohkost 
Menü 1 (Fleisch/Fisch)	137	Hähnchennuggets (GG, WZ, 12, 16) 
	137	mit Barbecuesoße (KV, 2) 
	137	BIO-Reis (KV) 
Menü 2 (vegetarisch)	3	Gemüsennuggets (GG, WZ, GE, ML) 
	3	mit Barbecuesoße (KV, 2) 
	3	BIO-Reis (KV) 
Dessert 2	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.



DE-ÖKO-006

Änderungen vorbehalten