



## Kettelerschule Hamm

### Montag, 19.01.2026

Vorspeise 1 (DGE)	142	BIO-Erbsen-MöhrenGemüse
Menü 1 (Fleisch/Fisch)	140	Hähnchenschnitzel Cordon Bleu, gefüllt mit Putenschinken und Käse (GG, WZ, EI, ML, 1, 2, 16)
	140	mit Rahmsoße (ML)
	140	BIO-Kartoffeln
Menü 2 (vegetarisch)	2	Kichererbsenbratling (GG, WZ, EI, ML, SE, HF)
	2	mit Schnittlauchsoße (ML)
	2	BIO-Kartoffeln
Dessert 2	142	Frischobst

### Dienstag, 20.01.2026

Vorspeise 3	142	Brötchen (GG, WZ, RO, GE)
DGE-Menü	142	Linseneintopf (BIO-Kartoffeln, Möhren, Linsen, Sellerie, Lauch) (SL, SU, SE, 2)
Dessert 2	142	Berliner (GG, WZ, EI, ML, 4)

### Mittwoch, 21.01.2026

Vorspeise 2	142	Konfettisalat (mit Gurke, Kidneybohnen, Mais, Möhre und Radieschen) in Essig-Öl-Dressing (SE, 2, 4)
Menü 1 (Fleisch/Fisch)	140	BIO-Maccaroni (GG, WZ)
	140	mit heller Hackfleischsoße und Erbsen (ML, 12)
Menü 2 (vegetarisch)	2	Tortellinialauflauf mit Brokkoli und Kirschtomaten (ML, GG, WZ)
Dessert 1 (DGE)	142	Winterquark mit Mandarinen und Spekulatius (ML, EI, GG, GE, WZ, SF, SO)

### Donnerstag, 22.01.2026

Vorspeise 2	142	Rohkost
Lieblingsmenü	142	Pizza Margherita (ML, GG, WZ, 4)
Dessert 1 (DGE)	142	Grießpudding (ML, GG, WZ)

### Freitag, 23.01.2026

Vorspeise 1 (DGE)	130	Rohkost
DGE-Menü	3	Kartoffelauflauf "Holländisch" (mit BIO-Kartoffeln, Blumenkohl, Möhre) (EI, ML)
Menü 1 (Alternativbeilage)	130	Hackbraten (Rind) (EI, GG, WZ, SE)
	130	mit Champignonrahmsoße (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, DL = 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



## Kettelerschule Hamm

- Dessert 2
- |     |   |  |  |
|-----|---|--|--|
| 130 | Kartoffelbrei (aus BIO-Kartoffeln) (ML, 12) |  |  |
| 142 | Stracciatella-Vanille-Creme (ML, 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

