

























Kettlerschule Hamm

Montag, 19.01.2026

Vorspeise 1 (DGE)
Menü 1 (Fleisch/Fisch)






- 142 BIO-Erbesen-Möhrengemüse     
- 140 Hähnchenschnitzel Cordon Bleu, gefüllt mit Putenschinken und Käse (GG, WZ, EI, ML, 1, 2, 16) 
- 140 mit Rahmsoße (ML)  
- 140 BIO-Kartoffeln     
- 2 Kichererbsenbratling (GG, WZ, EI, ML, SE, HF) 
- 2 mit Schnittlauchsoße (ML)   
- 2 BIO-Kartoffeln     
- 142 Frischobst  

Menü 2 (vegetarisch)

Dessert 2









Dienstag, 20.01.2026

Vorspeise 3
DGE-Menü
Dessert 2

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

Mittwoch, 21.01.2026

Vorspeise 2
Menü 1 (Fleisch/Fisch)
Menü 2 (vegetarisch)
Dessert 1 (DGE)

- 142 Konfettisalat (mit Gurke, Kidneybohnen, Mais, Möhre und Radieschen) in Essig-Öl-Dressing (SE, 2, 4)  
- 140 BIO-Maccaroni (GG, WZ)   
- 140 mit heller Hackfleischsoße und Erbsen (ML, 12)  
- 2 Tortelliniauflauf mit Brokkoli und Kirschtomaten (ML, GG, WZ) 
- 142 Winterquark mit Mandarinen und Spekulatius (ML, EI, GG, GE, WZ, SF, SO)

Donnerstag, 22.01.2026

Vorspeise 2
Lieblingsmenü
Dessert 1 (DGE)




- 142 Rohkost  
- 142 Pizza Margherita (ML, GG, WZ, 4) 
- 142 Grießpudding (ML, GG, WZ)

Freitag, 23.01.2026

Vorspeise 1 (DGE)
DGE-Menü
Menü 1 (Alternativbeilage)

- 130 Rohkost  
- 3 Kartoffelauflauf "Holländisch" (mit BIO-Kartoffeln, Blumenkohl, Möhre) (EI, ML)  
- 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, 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

Kettlerschule 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



DE-ÖKO-006