

Kettelerschule Hamm

Montag, 26.01.2026

| | | |
|------------------------|-----|--|
| Vorspeise 1 (DGE) | 144 | Rohkost |
| DGE-Menü | 142 | Hähnchenbrustfiletstückchen in Schnittlauch-Sahne-Soße (ML) |
| Menü 1 (Fleisch/Fisch) | 142 | BIO-Reis (KV) |
| | 2 | Moussaka (Auflauf mit Kartoffeln, Rinderhack, Tomaten, Auberginen und Zwiebeln) (ML, 12) |
| Dessert 2 | 144 | Cremige Quarkspeise (ML) |

Dienstag, 27.01.2026

| | | |
|------------------------|-----|--|
| Vorspeise 2 | 144 | Rohkost |
| Menü 1 (Fleisch/Fisch) | 142 | Rinderköfte (orientalische Fleischbällchen mit Paprikastreifen) (EI, GG, WZ) |
| | 142 | mit Tomatensoße (KV) |
| Menü 2 (vegetarisch) | 142 | BIO-Reis (KV) |
| | 2 | Cannelloni mit Spinat-Ricotta-Füllung in Tomatensoße, mit Käse überbacken (GG, WZ, EI, ML) |
| Dessert 2 | 144 | Frischobst |

Mittwoch, 28.01.2026

| | | |
|-------------------|-----|--------------------------------|
| Vorspeise 1 (DGE) | 144 | Rohkost |
| Lieblingsmenü | 144 | 2 Pfannkuchen (ML, EI, GG, WZ) |
| | 144 | mit Apfelmus (2) |
| Dessert 1 (DGE) | 144 | Frischobst |

Donnerstag, 29.01.2026

| | | |
|-------------------|-----|---|
| Vorspeise 1 (DGE) | 144 | Gurkensalat mit Möhren, Radieschen und Schnittlauch in Essig-Öl-Dressing (SE, 2, 4) |
| DGE-Menü | 2 | Chili sin Carne (mit roten Bohnen, Mais und Paprika) (KV) |
| | 2 | BIO-Reis (KV) |
| Menü 3 | 142 | Chili con Carne (mit Rinderhack, roten Bohnen und Paprika) (KV) |
| | 142 | BIO-Reis (KV) |
| Dessert 2 | 144 | Frischobst |

Freitag, 30.01.2026

| | | |
|-------------------------------------|-----|--------------|
| Vorspeise 2 | 140 | Eisbergsalat |
| 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





Ketteler-Schule Hamm

| | | |
|-----------|-----|---|
| DGE-Menü | 140 | mit Cocktaildressing (SU, SE, EI, 2, 13)  |
| | 140 | Linsenbolognese (mit Möhren, Sellerie und Lauch) (SL)  |
| | 140 | BIO-Vollkorn-Penne (GG, WZ)  |
| Dessert 2 | 140 | Pudding mit Vanillegeschmack (mit BIO-Milch) (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, SM = Sesam, SO = Soja, WN = Walnüsse, WZ = Weizen, R = Gurke, Kohlrabi, Möhre, Paprika; O = täglich und saisonal wechselnd, 🥑 = vegetarisch, 🥛 = laktosefrei, 🥐 = glutenfrei
Da bei der Produktion alle 14 Hauptallergene verwendet werden, kann eine Kreuzkontamination nicht ausgeschlossen werden.

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

