










Ketterschule Hamm






Montag, 26.01.2026

Vorspeise 1 (DGE)	144	Rohkost 
DGE-Menü	142	Hähnchenbrustfiletstückchen in Schnittlauch-Sahne-Soße (ML) 
	142	BIO-Reis (KV)   
Menü 1 (Fleisch/Fisch)	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)  
	142	BIO-Reis (KV)   
Menü 2 (vegetarisch)	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.






DE-ÖKO-006

Änderungen vorbehalten

Kettlerschule 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,  = 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