

Kettelerschule Hamm

Montag, 02.02.2026

Vorspeise 1 (DGE)	144	Rohkost  
DGE-Menü	142	Seelachsfilet (paniert) (GG, WZ, FI)  
	142	mit Rahmspinat (ML)  
	142	BIO-Kartoffeln  
Menü 2 (vegetarisch)	2	BIO-Eieromelette (EI, ML)  
	2	mit Rahmspinat (ML)  
	2	BIO-Kartoffeln  
Dessert 1 (DGE)	144	Aprikosenjoghurtspeise (ML, 2) 

Dienstag, 03.02.2026

Vorspeise 2	144	Brötchen (GG, WZ, RO, GE) 
Menü 1 (Fleisch/Fisch)	144	Erbseneintopf (mit BIO-Kartoffeln, Erbsen, Sellerie, Möhren und Lauch) (SL, SE)  
	144	+ 1 Geflügelwiener (ML, SL, SE, 1, 16)  
Dessert 1 (DGE)	144	Frischobst  

Mittwoch, 04.02.2026

Vorspeise 1 (DGE)	144	Bauernsalat (mit Eisbergsalat, Tomate, Gurke)  
DGE-Menü	144	mit Essig-Öl-Dressing (SE, SU, 2, 13)  
	2	veg. Westernpfanne mit Paprika, Kidneybohnen und Mais (KV)  
	2	BIO-Reis (KV)  
Menü 1 (Fleisch/Fisch)	142	Tex. Hackfleischsoße (mit Bohnen, Mais und Paprika) (KV)  
	142	BIO-Reis (KV)  
Dessert 1 (DGE)	144	Pflaumen-Zimt-Joghurtspeise (ML) 

Donnerstag, 05.02.2026

Vorspeise 1 (DGE)	144	Rohkost  
Lieblingsmenü	144	Tortellini mit Spinat-Käsefüllung (GG, WZ, ML)  
	144	mit Tomatensoße (KV)  
Dessert 1 (DGE)	144	Frischobst  

Freitag, 06.02.2026

Vorspeise 1 (DGE)	144	Mischsalat (Eisbergsalat, Gurke, Möhre) (KV)  
	144	mit Balsamicodressing (SU, SE, 12)    

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



Kettelerschule Hamm

Menü 1 (Fleisch/Fisch)	142 Geflügelrostbratwurst (16)
	142 mit brauner Senfsoße (SE)
	142 BIO-Kartoffeln
Menü 2 (vegetarisch)	2 Grünkern-Sprossen-Bratling (mit BIO-Grünkern) (GG, WZ, HF, ML, EI, SO, SE, SL)
	2 mit brauner Senfsoße (SE)
	2 BIO-Kartoffeln
Dessert 2	140 Zitronenkuchen (GG, WZ, EI, 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