

Kettlerschule Hamm

Montag, 02.02.2026

Vorspeise 1 (DGE)	144 Rohkost
DGE-Menü	142 Seelachsfilet (paniert) (GG, WZ, FI)
	142 mit Rahmspinat (ML)
Menü 2 (vegetarisch)	142 BIO-Kartoffeln
	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)
Menü 1 (Fleisch/Fisch)	2 BIO-Reis (KV)
	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 Balsamico-Dressing (SU, SE, 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

Ketterschule 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