








Kettlerschule Hamm









Montag, 09.02.2026

Vorspeise 2	142 Rohkost (0) 
Vorspeise 3	2 Brötchen (GG, WZ, RO, GE, 0) 
Menü 1 (Alternativbeilage)	142 Hähnchenschnitzel (paniert) (GG, WZ, 0) 
	142 mit Tomatensoße (KV, 0) 
	142 BIO-Reis (KV, 0) 
Veganes Menü	2 BIO-Gemüsesuppe Kunterbunt (Kartoffeln, Blumenkohl, Erbsen, Bohnen und Möhren) (KV, 0) 
Dessert 2	144 Frischobst (0) 





Dienstag, 10.02.2026

Vorspeise 2	144 Bauernsalat (mit Eisbergsalat, Tomate, Gurke) (0) 
	144 mit Essig-Öl-Dressing (SE, SU, 0, 2, 13) 
Veganes Menü	144 Bunte Kartoffelpfanne mit frischem Gemüse (Bohnen, Paprika, Möhren, Zwiebeln) (KV, 0) 
	144 mit Kräutersoße (KV, 0, 12) 
Dessert 1 (DGE)	144 Quark mit Vanillegeschmack und Schokoraspeln (ML, 0) 




Mittwoch, 11.02.2026

Vorspeise 1 (DGE)	144 BIO-Erbsengemüse (KV, 0) 
DGE-Menü	2 Kartoffel-Sauerkraut-Bratling (EI, SU, GG, WZ, 12, 0) 
	2 mit brauner Soße (KV, 0) 
	2 BIO-Kartoffeln (0) 
Menü 1 (Fleisch/Fisch)	142 Rinderfrikadelle (EI, SE, 0) 
	142 mit brauner Soße (KV, 0) 
	142 BIO-Kartoffeln (0) 
Dessert 2	144 Frischobst (0) 

Donnerstag, 12.02.2026

Vorspeise 2	144 Mischsalat (Eisbergsalat, Gurke, Möhre) (KV, 0) 
	144 mit Cocktaildressing (SU, SE, EI, 0, 2, 13) 
DGE-Menü	2 Schmorkartoffelpfanne mit Paprika, Lauchzwiebeln und Hirtenkäse (ML, 0) 
Menü 1 (Fleisch/Fisch)	142 Nudelaufwurf mit Geflügelstreifen, roten Linsen, Zucchini, Aubergine und Staudensellerie (GG, WZ, SL, ML, 0, 1, 2, 16) 

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

Dessert 2

144 Berliner (GG, WZ, EI, ML, 0, 4)

Freitag, 13.02.2026


Vorspeise 2

Lieblingsmenü

Dessert 1 (DGE)




140 Rohkost (0) 

140 3 Reibeplätzchen (EI, GG, WZ, 0) 

140 mit Apfelmus (0, 2) 

140 Frischobst (0) 

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