











## Kettlerschule Hamm





### Mittwoch, 18.02.2026

Vorspeise 2	144	Rohkost (0) 
DGE-Menü	2	Frische Zucchini-Pilz-Pfanne in Kräutersoße (ML, 0) 
	2	Naturreis (KV, 0) 
Menü 1 (Fleisch/Fisch)	142	Hähnchengeschnetzeltes süß-sauer mit Paprika, Ananas und Bambussprossen (GG, WZ, SO, 0) 
	142	BIO-Reis (KV, 0) 
Dessert 2	144	Frischobst (0) 




### Donnerstag, 19.02.2026

Vorspeise 2	142	Gurkensalat in Dilldressing (SE, 0, 2, 4) 
Vorspeise 3	2	Brötchen (GG, WZ, RO, GE, 0) 
DGE-Menü	2	BIO-Kartoffel-Möhren-Suppe (KV, 0) 
Menü 1 (Fleisch/Fisch)	142	Käse-Lauch-Soße mit Rinderhack (ML, 0, 12) 
	142	BIO-Spirellis (GG, WZ, 0) 
Dessert 1 (DGE)	144	Erdbeer-Schoko-Speise (mit weißen Schokoraspeln) (ML, 0) 

### Freitag, 20.02.2026

Vorspeise 2	140	Rohkost (0) 
Menü 2 (vegetarisch)	140	Schupfnudeln (GG, WZ, EI, 0) 
	140	mit Zimt und Zucker (KV, 0) 
Dessert 1 (DGE)	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.



Änderungen vorbehalten