

Ketterschule Hamm

Montag, 23.02.2026

Vorspeise 2	140	Rohkost (0) 
Menü 1 (Fleisch/Fisch)	138	Geflügelbrustgeschnetzeltes Züricher Art (mit Champignons und Zwiebeln) (ML, 0) 
Veganes Menü	138	BIO-Reis (KV, 0)  
	2	Mittelmeer-Gemüse-Auflauf (mit BIO-Reis, BIO-Tofu, Aubergine, Zucchini, Tomaten) (s) 
Dessert 1 (DGE)	140	Naturjoghurt (ML, 0) 
	140	mit Müsli (GG, WZ, GE, HF, ML, 0) 

Dienstag, 24.02.2026

Vorspeise 2	140	Konfettisalat (mit Gurke, Kidneybohnen, Mais, Möhre und Radieschen) in Essig-Öl-Dressing 
Menü 2 (vegetarisch)	140	Lauchauflauf (mit Kartoffelpüree, Porree und Möhren) (ML, EI, 0, 12, 1) 
Dessert 2	140	Donut (GG, WZ, SO, ML, 0)

Mittwoch, 25.02.2026

Vorspeise 1 (DGE)	140	BIO-Möhrengemüse (0)  
DGE-Menü	2	Gefüllte Kohlrabi mit Spinat-Hirtenkäse-Füllung (EI, ML, GG, WZ, SE, 0) 
	2	mit Rahmsoße (ML, 0) 
	2	Naturreis (KV, 0) 
Menü 1 (Fleisch/Fisch)	138	Rinderfrikadelle (EI, SE, GG, WZ, 0) 
	138	mit Rahmsoße (ML, 0) 
	138	BIO-Penne (GG, WZ, 0)  
Dessert 2	140	Frischobst (0) 

Donnerstag, 26.02.2026

Vorspeise 1 (DGE)	140	Rohkost (0) 
Menü 3	138	Geflügelwurstscheiben in Currysoße (KV, 16, 0, 2) 
Veganes Menü	138	BIO-Reis (KV, 0)  
	2	Blumenkohl-Kartoffel-Auflauf (mit BIO-Kartoffeln) (KV, 0, 12) 
Dessert 1 (DGE)	140	Pudding mit Vanillegeschmack (mit BIO-Milch) (ML, 0) 

Freitag, 27.02.2026

Vorspeise 1 (DGE)	125	Mischsalat (Eisbergsalat, Gurke, Möhre) (KV, 0) 
	125	mit Cocktaildressing (SU, SE, EI, 0, 2, 13) 

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



Kettlerschule Hamm

Lieblingsmenü	125	Pizza Margherita (ML, GG, WZ, 0, 4) 
Dessert 1 (DGE)	125	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



DE-ÖKO-006