

Ketterschule Hamm

Montag, 02.03.2026

Vorspeise 1 (DGE)	140	Rohkost (0) 
DGE-Menü	138	Seelachsfilet (paniert) (GG, WZ, FI, 0)   
	138	mit Rahmspinat (ML, 0) 
	138	BIO-Kartoffeln (0)   
Menü 2 (vegetarisch)	2	BIO-Kräuterrührei (EI, ML, 0)  
	2	mit Rahmspinat (ML, 0) 
	2	BIO-Kartoffeln (0)   
Dessert 1 (DGE)	140	Pfirsich-Joghurt-Speise (ML, 0) 

Dienstag, 03.03.2026

Vorspeise 3	140	Brötchen (GG, WZ, RO, GE) 
DGE-Menü	2	Linseneintopf (BIO-Kartoffeln, Möhren, Linsen, Sellerie, Lauch) (SL, SU, SE, 0, 2)  
Menü 3	138	Linseneintopf (BIO-Kartoffeln, Möhren, Linsen, Sellerie, Lauch) (SL, SU, SE, 0, 2)  
	138	+ 1 Geflügelwienner (ML, SL, SE, 1, 16) 
Dessert 2	140	Frischobst (0) 

Mittwoch, 04.03.2026

Vorspeise 2	140	BIO-Erbesen-Möhrengemüse (0)  
Menü 1 (Fleisch/Fisch)	138	Hähnchenschnitzel Cordon Bleu, gefüllt mit Putenschinken und Käse (GG, WZ, EI, ML, 1, 2, 16) 
	138	mit Rahmsauce (ML, 0) 
	138	BIO-Kartoffeln (0)   
Veganes Menü	2	BIO-Spirellis (GG, WZ, 0)  
	2	mit Spinat-Sahne-Soße (KV, 12, 0)  
Dessert 2	140	Stracciatellaquark (ML, 0) 

Donnerstag, 05.03.2026

Vorspeise 2	140	Rohkost (0) 
Lieblingsmenü	140	2 Pfannkuchen (ML, EI, GG, WZ, 0) 
	140	mit Apfelmus (2)  
Dessert 2	140	Götterspeise (mit Gelatine vom Rind) (KV, 12, 0)  
	140	+ Soße mit Vanillegeschmack (ML, 0) 

Freitag, 06.03.2026

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, SMI = 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

Vorspeise 2	130	Eisbergsalat ⁽⁰⁾  
	130	mit Joghurt-Basilikumdressing ^(ML, 0)  
Menü 1 (Fleisch/Fisch)	127	Pizza Salami (mit Truthahnsalami) ^(GG, WZ, ML, 1, 2, 0, 4) 
Menü 2 (vegetarisch)	3	Pizza "Vegetaria" mit Zucchini, Mais und Paprika ^(GG, WZ, ML, 4, 0) 
Dessert 1 (DGE)	130	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, SMI = 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