

Ketterschule Hamm

Montag, 10.03.2025

Vorspeise 1 (DGE)	130	Rohkost 
Menü 2 (vegetarisch)	130	Hirse-Gemüse-Auflauf (mit BIO-Hirse, Brokkoli, Blumenkohl, Möhren) mit Käse überbacken (ML) 
Dessert 2	130	Frischobst 

Dienstag, 11.03.2025

Vorspeise 1 (DGE)	130	Rohkost 
Menü 1 (Fleisch/Fisch)	125	BIO-Spirellis (GG, WZ) 
	125	mit Bolognesesoße (Tomatensoße mit Rinderhack) (SL) 
Menü 2 (vegetarisch)	5	Kartoffelaufbau mit Blumenkohl und Brokkoli (ML) 
Dessert 2	130	Donut (GG, WZ, SO, ML)

Mittwoch, 12.03.2025

Vorspeise 2	130	Rohkost 
Menü 3	125	Pizza Salami (mit Truthahnsalami) (GG, WZ, ML, 1, 2, 4) 
Veganes Menü	5	Asiatisches Rote-Linsen-Ragout mit Kokosmilch (SE, 2) 
	5	Naturreis (KV) 
Dessert 2	130	Milchreis (ML, 12) 
	130	mit Zimt und Zucker (KV) 

Donnerstag, 13.03.2025

Vorspeise 3	130	Brötchen (GG, WZ, RO) 
Menü 1 (Fleisch/Fisch)	125	Westfälischer Schnippelbohneintopf mit BIO-Kartoffeln, Möhren und grünen Bohnen (SE, SU, 2) 
	125	mit Rinderhack 
Veganes Menü	5	Westfälischer Schnippelbohneintopf mit BIO-Kartoffeln, Möhren und grünen Bohnen (SE, SU, 2) 
Dessert 2	130	Frischobst 

Freitag, 14.03.2025

Vorspeise 1 (DGE)	120	Gemischte Blattsalate 
	120	mit Joghurt-Basilikumdressing (ML) 
Lieblingsmenü	120	Tortellini mit Spinat-Käsefüllung (GG, WZ, ML) 
	120	mit Tomatensoße (KV) 

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 = Kriebstiere, 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 gekennzeichneten Komponenten entsprechen den DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder sowie für die Schulverpflegung und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Kettlerschule Hamm

Dessert 2

120 Frischobst  

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 gekennzeichneten Komponenten entsprechen den DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder sowie für die Schulverpflegung und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Änderungen vorbehalten