

Kettlerschule Hamm

Montag, 17.03.2025

Vorspeise 2	128	Rohkost  
Menü 1 (Fleisch/Fisch)	123	Köttbular (Rinderhackbällchen)   
	123	in Preiselbeer-Rahmsoße (ML)  
	123	BIO-Kartoffeln    
Menü 2 (vegetarisch)	5	Blumenkohl-Käse-Bratling (GG, WZ, GE, ML) 
	5	mit Preiselbeer-Rahmsoße (ML)  
	5	BIO-Kartoffeln    
Dessert 2	128	Frischobst  

Dienstag, 18.03.2025

Vorspeise 3	128	Brötchen (GG, WZ, RO) 
DGE-Menü	128	Erbseintopf (mit BIO-Kartoffeln, Erbsen, Sellerie, Möhren und Lauch) (SL, SE)    
Dessert 1 (DGE)	1	Frischobst  
Dessert 2	128	Westf. Pumpernickel-Speise (Sahnepudding mit Schokolade u. Pumpernickel) (GG, RO, GE, ML, 12)

Mittwoch, 19.03.2025

Vorspeise 1 (DGE)	128	Bauernsalat (mit Eisbergsalat, Tomate, Gurke)  
	128	mit Kerbeldressing (SE, SU, 2)  
DGE-Menü	123	Fischfrikadelle (MSC-Seelachs) (GG, WZ, FI, ML, SE) 
	123	mit Senfsoße (SE, ML)  
	123	BIO-Kartoffeln    
Menü 2 (vegetarisch)	5	BIO-Penne (GG, WZ)   
	5	veg. Bolognesesoße (mit BIO-Weizen) (SL)   
Dessert 1 (DGE)	128	Frischobst  

Donnerstag, 20.03.2025

Vorspeise 1 (DGE)	128	Konfettisalat (mit Gurke, Kidneybohnen, Mais, Möhre und Radieschen) in Essig-Öl-Dressing (SU, SE, 2, 13, 4)  
Menü 1 (Fleisch/Fisch)	123	Hackfleischpfanne (Rind) mit Schmorgemüse (Möhren, Zwiebeln, Wirsing) (KV)   
	123	BIO-Kartoffeln    
Veganes Menü	5	Gemüsetopf Teriyaki Style (Möhren, Paprika und Lauchzwiebeln) mit BIO-Tofu (so, 7)   

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.

Kettlerschule Hamm

Dessert 1 (DGE) 128 Schwarzwälder Kirschquark (Quark mit Kirschen und Schokoraspeln)^(ML)


Freitag, 21.03.2025

Vorspeise 1 (DGE)

120 Rohkost  

Lieblingsmenü

120 Reibeplätzchen (EI, GG, WZ)  

Dessert 1 (DGE)

120 mit Apfelmus^(KV, 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