

Kettlerschule Hamm

Montag, 24.03.2025

Vorspeise 1 (DGE)	128	Bunter Möhrensalat mit Mais, Paprika und Radieschen in Kräuterdressing (SE, 2, 4)
Menü 1 (Fleisch/Fisch)	123	Putengulasch "Ungarisch" mit Zwiebeln und Paprika (KV)  
Menü 2 (vegetarisch)	123	BIO-Kartoffeln    
	5	Bunter Couscous (Tomaten, Zucchini, Mais, Kichererbsen und BIO-Couscous) (GG, WZ)   
	5	mit Tomatensoße (KV)   
Dessert 2	128	Frischobst  

Dienstag, 25.03.2025

Vorspeise 1 (DGE)	129	Rohkost  
Lieblingsmenü	129	BIO-Spirellis (GG, WZ)   
	129	mit Tomatensoße (KV)   
Dessert 1 (DGE)	128	Pflaumen-Zimt-Joghurtspeise (ML) 
Dessert 2	1	Frischobst  

Mittwoch, 26.03.2025

Vorspeise 3	128	Brötchen (GG, WZ, RO) 
Menü 2 (vegetarisch)	5	Feine Kartoffelsuppe (mit BIO-Kartoffeln, Möhre, Lauch und Sellerie) (ML, SL)  
Menü 3	123	Feine Kartoffelsuppe (mit BIO-Kartoffeln, Möhre, Lauch und Sellerie) (ML, SL)  
	123	+ 1 Geflügelwiener (ML, SL, SE, 1, 16) 
Dessert 1 (DGE)	128	Frischobst  

Donnerstag, 27.03.2025

Vorspeise 1 (DGE)	130	Bunte Blattsalate (Lollo Bionda, Eichblatt, Feldsalat)  
	130	mit Joghurt-Basilikumdressing (ML)  
Menü 1 (Fleisch/Fisch)	123	Königsberger Klopse (gekochte Fleischklöße mit Rind) (GG, WZ, SE, EI)  
	123	in feiner Kapernsoße (ML)  
	123	BIO-Kartoffeln    
Veganes Menü	7	Gefüllte Paprika (BIO-Hirse, Zucchini, Champignons) (SE)   
	7	mit Letschosoße (Tomatensoße mit Paprika und Zwiebeln) (KV)   
	7	Naturreis (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 = 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

Ketterschule Hamm

Dessert 2

128 Mandarinenkuchen (GG, WZ, Ei, 12) 

Freitag, 28.03.2025

Vorspeise 2

120 Gurkensalat mit Möhren, Radieschen und Schnittlauch in Essig-Öl-Dressing (SE, 2, 4) 

DGE-Menü

115 Lachsfrikadelle (mit MSC-Lachs und MSC-Seelachs) (Fi, Ei, GG, WZ)  

115 mit feiner Zitronensoße (ML) 

115 Petersilien-Schwenkkartoffeln (KV, 12)   

Veganes Menü

5 Bunte Kartoffelpfanne mit frischem Gemüse (Bohnen, Paprika, Möhren, Zwiebeln) (KV) 

5 mit Kräutersoße (KV, 12)   

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