

Ketterschule Hamm

Montag, 31.03.2025

Vorspeise 2	127	Brötchen (GG, WZ, RO) 
DGE-Menü	4	Linseneintopf (BIO-Kartoffeln, Möhren, Linsen, Sellerie, Lauch) (SL, SU, SE, 2)   
Menü 3	123	Linseneintopf (BIO-Kartoffeln, Möhren, Linsen, Sellerie, Lauch) (SL, SU, SE, 2)   
	123	+ 1 Geflügelwienener (ML, SL, SE, 1, 16) 
Dessert 2	127	Frischobst  

Dienstag, 01.04.2025

Vorspeise 1 (DGE)	128	Eisbergsalat  
	128	mit Himbeerdressing (SE, SU, 2)   
Menü 2 (vegetarisch)	128	Tortellini al forno (Nudeln mit Käse-Spinat-Füllung, Tomaten, Paprika) mit Käse überbacken (GG, WZ, ML) 
Dessert 2	128	Berliner (GG, WZ, Ei, ML)

Mittwoch, 02.04.2025

Vorspeise 1 (DGE)	127	BIO-Erbesen-Möhrengemüse (KV)    
Menü 1 (Fleisch/Fisch)	123	Hähnchenschnitzel (paniert) (GG, WZ)  
	123	mit Rahmsauce (ML)  
	123	BIO-Kartoffeln    
Menü 2 (vegetarisch)	4	Gemüseulasch (mit Paprika, Champignons, Möhren, Zwiebeln und Schnittlauch) (ML)  
	4	BIO-Kartoffeln    
Dessert 2	127	Frischobst  

Donnerstag, 03.04.2025

Vorspeise 2	127	Rohkost  
Lieblingsmenü	128	Pizza Margherita (ML, GG, WZ, 4) 
Dessert 2	127	Grießpudding (ML, GG, WZ)

Freitag, 04.04.2025

Vorspeise 1 (DGE)	120	Rohkost  
Menü 2 (vegetarisch)	120	Kartoffelaufbau "Holländisch" (mit BIO-Kartoffeln, Blumenkohl, Möhre) (EI, ML)  
Dessert 2	120	Stracciatella-Vanille-Creme (ML, 12) 

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.