

Ketterschule Hamm

Montag, 07.04.2025

Vorspeise 2	128	Gurkensalat mit Möhren, Radieschen und Schnittlauch in Essig-Öl-Dressing (SE, 2, 4)
DGE-Menü	123	Hähnchenbrustfiletstückchen in Schnittlauch-Sahne-Soße (ML)
Menü 2 (vegetarisch)	123	BIO-Reis (KV)
	5	veg. Moussaka (Auflauf mit Kartoffeln, Tomaten, Auberginen und Zwiebeln) (ML, 12)
Dessert 2	128	Cremige Quarkspeise (ML)

Dienstag, 08.04.2025

Vorspeise 1 (DGE)	128	Rohkost
Menü 2 (vegetarisch)	128	Cannelloni mit Spinat-Ricotta-Füllung in Tomatensoße, mit Käse überbacken (GG, WZ, EI, ML)
Dessert 2	128	Frischobst

Mittwoch, 09.04.2025

Vorspeise 2	128	Rohkost
Lieblingsmenü	128	2 Pfannkuchen (ML, EI, GG, WZ)
	128	mit Apfelmus (KV, 2)
Dessert 1 (DGE)	128	Frischobst

Donnerstag, 10.04.2025

Vorspeise 2	128	Eisbergsalat
	128	mit Cocktaildressing (SU, SE, EI, 2, 13, 7)
DGE-Menü	5	Chili sin Carne (mit roten Bohnen, Mais und Paprika) (KV)
Menü 3	5	BIO-Reis (KV)
	123	Chili con Carne (mit Rinderhack, roten Bohnen und Paprika) (KV)
Dessert 2	123	BIO-Reis (KV)
	128	Frischobst

Freitag, 11.04.2025

Vorspeise 2	120	Rohkost
DGE-Menü	120	Linienbolognese (mit Möhren, Sellerie und Lauch) (SL)
	120	BIO-Vollkorn-Penne (GG, WZ)
Dessert 2	120	Pudding mit Vanilleschmack (mit BIO-Milch) (ML)

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.