

## Ketterschule Hamm

### Montag, 13.04.2026

Vorspeise 1 (DGE)	145	Rohkost (0)
Menü 2 (vegetarisch)	145	BIO-Eieromelett (EI, ML, 0)
	145	mit Rahmspinat (ML, 0)
	145	BIO-Kartoffeln (0)
Dessert 2	145	Frischobst (0)

### Dienstag, 14.04.2026

Vorspeise 2	145	Brötchen (GG, WZ, RO, GE)
DGE-Menü	2	Erbseintopf (mit BIO-Kartoffeln, Erbsen, Sellerie, Möhren und Lauch) (SL, SE, 0)
Menü 1 (Fleisch/Fisch)	143	Erbseintopf (mit BIO-Kartoffeln, Erbsen, Sellerie, Möhren und Lauch) (SL, SE, 0)
	143	+ 1 Geflügelwiener (ML, SL, SE, 1, 16)
Dessert 1 (DGE)	145	Frischobst (0)

### Mittwoch, 15.04.2026

Vorspeise 1 (DGE)	145	Bunte Blattsalate (Lollo Rosso und Bionda, Eisbergsalat) (0)
	145	mit Joghurt-Basilikumdressing (ML, 0)
Menü 3	142	Hähnchenfilet Piccata Milanese mit Parmesankäse-Panade (GG, WZ, EI, ML, 1, 2, 16)
	142	mit Tomatensoße (KV, 0)
	142	BIO-Penne (GG, WZ, 0)
Veganes Menü	3	veg. Westernpfanne mit Paprika, Kidneybohnen und Mais (KV, 0, 2)
	3	Naturreis (KV, 0)
Dessert 1 (DGE)	145	Frischobst (0)

### Donnerstag, 16.04.2026

Vorspeise 2	145	Gurkensalat in Joghurt-Dill-Dressing (SE, ML, 0, 2, 4)
Veganes Menü	1	Gefüllte Zucchini (mit BIO-Hirse) (KV, 0)
	1	mit Schnittlauchsoße (KV, 0, 12)
	1	BIO-Reis (KV, 0)
Lieblingsmenü	144	Tortellini mit Spinat-Käsefüllung (GG, WZ, ML, 0)
	144	mit Tomatensoße (KV, 0)
Dessert 2	145	Zitronenkuchen (GG, WZ, EI, 0, 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 Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.



DE-ÖKO-006

Änderungen vorbehalten