

Ketterschule Hamm

Montag, 20.04.2026

Vorspeise 3	150	Brötchen (GG, WZ, RO, GE)
Menü 3	148	BIO-Gemüsesuppe Kunterbunt (Kartoffeln, Blumenkohl, Erbsen, Bohnen und Möhren) (KV, 0)
Veganes Menü	148	+ 1 Geflügelwiener (ML, SL, SE, 1, 16)
	2	BIO-Gemüsesuppe Kunterbunt (Kartoffeln, Blumenkohl, Erbsen, Bohnen und Möhren) (KV, 0)
Dessert 1 (DGE)	150	Quark mit Vanillegeschmack (ML, 0)

Dienstag, 21.04.2026

Vorspeise 2	150	Bunter Möhrensalat mit Mais, Paprika und Radieschen in Kräuterdressing (SE, 0, 2, 4)
DGE-Menü	148	Hühnerfrikassee (mit Erbsen, Möhren und Spargel) (ML, 0)
Menü 2 (vegetarisch)	148	BIO-Reis (KV, 0)
	2	Spargelragout (mit Spargel, Karotten, Champignon, Mais, Zuckerschoten) in Bärlauch-Sahne-Soße (ML, 0)
	2	BIO-Kartoffeln (0)
Dessert 2	150	Frischobst (0)

Mittwoch, 22.04.2026

Vorspeise 1 (DGE)	150	BIO-Erbsengemüse (KV, 0)
Menü 1 (Fleisch/Fisch)	148	Geflügelfleischkäse (1, 2, 16)
	148	mit brauner Soße (KV, 0)
Veganes Menü	148	BIO-Kartoffeln (0)
	2	Bunter Reissalat (mit Möhren, Gurken, Paprika, Tomaten und Mais) (KV, 0)
	2	dazu vegane Bällchen (aus Sojaprotein) (SO, 4)
Dessert 1 (DGE)	1	Frischobst (0)
Dessert 2	149	Kirschkuchen (GG, WZ, Ei, 0, 12)

Donnerstag, 23.04.2026

Vorspeise 2	150	Mischsalat (Eisbergsalat, Gurke, Möhre) (KV, 0)
	150	mit Cocktaildressing (SU, SE, Ei, 0, 2, 13)
DGE-Menü	3	Schmorkartoffelpfanne mit Paprika, Lauchzwiebeln und Hirtenkäse (ML, 0)
Menü 1 (Fleisch/Fisch)	147	Königsberger Klopse (gekochte Fleischklöße mit Rind) (GG, WZ, SE, Ei, 0)

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.























Änderungen vorbehalten




Ketterschule Hamm

	147	in feiner Kapernsoße (ML, 0)	 
	147	BIO-Kartoffeln (0)	    
Dessert 2	150	Frischobst (0)	 

Freitag, 24.04.2026

Vorspeise 2	140	Rohkost (0)	 
Veganes Menü	1	Mittelmeertopf in Tomaten-Gemüse-Soße (mit Paprika, Zucchini und Bohnen) (KV, 0)	   
Lieblingsmenü	1	BIO-Reis (KV, 0)	    
	139	3 Reibplätzchen (EI, GG, WZ, 0)	  
	139	mit Apfelmus (KV, 2)	   
Dessert 1 (DGE)	140	Frischobst (0)	 

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.



Änderungen vorbehalten