

## Ketterschule Hamm

### Montag, 28.04.2025

Vorspeise 1 (DGE)	126	Mexikogemüse (Kidneybohnen Mais, Möhre, Erbsen, Paprika) (KV, 12)
DGE-Menü	121	Hähnchennuggets (GG, WZ, 12, 16)
	121	mit Currysoße (SU, 7, 2)
Menü 2 (vegetarisch)	121	BIO-Reis (KV)
	5	Gemüsennuggets (GG, WZ, GE, ML)
	5	mit Currysoße (SU, 7, 2)
	5	BIO-Reis (KV)
Dessert 1 (DGE)	126	Aprikosenjoghurtspeise (ML, 2)

### Dienstag, 29.04.2025

Vorspeise 1 (DGE)	125	Rohkost
Lieblingsmenü	125	BIO-Spirellis (GG, WZ)
	125	mit Tomatensoße (KV)
Dessert 2	125	Frischobst

### Mittwoch, 30.04.2025

Vorspeise 1 (DGE)	125	Kopfsalat
Menü 1 (Alternativbeilage)	125	mit süßer Joghurttunke (ML)
	120	Putenrostbratwurst (16)
	120	mit brauner Soße (KV)
Menü 2 (Alternativbeilage)	120	Kartoffelbrei (aus BIO-Kartoffeln) (ML, 12)
	5	Karotten-Grünkern-Bratling (mit BIO-Grünkern) (SE, EI, GG, HF, ML, WZ)
	5	mit brauner Soße (KV)
	5	Kartoffelbrei (aus BIO-Kartoffeln) (ML, 12)
Dessert 2	125	BIO-Schokoladenpudding (ML)

### Freitag, 02.05.2025

Vorspeise 2	120	Rohkost
Menü 2 (vegetarisch)	120	Milchreis (heiß) (ML, 12)
	120	mit Apfelkompott (kalt) (KV, 2)
Dessert 1 (DGE)	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.