

## Ketterschule Hamm

### Montag, 05.05.2025

Vorspeise 2	128	Gurkensalat in Dilldressing (SE, 2, 4) 
DGE-Menü	128	Mittelmeertopf in Tomaten-Gemüse-Soße (mit Paprika, Zucchini und Bohnen) (KV) 
	128	BIO-Reis (KV) 
Dessert 2	128	Frischobst 

### Dienstag, 06.05.2025

Vorspeise 2	128	Rohkost 
Menü 1 (Alternativbeilage)	123	Kartoffelsalat "klassisch" mit Gewürzgurken und BIO-Ei (SE, Ei, ML, 4) 
	123	+ 1 Geflügelbrust (1, 2, 16) 
Menü 2 (vegetarisch)	5	Kartoffelsalat "klassisch" mit Gewürzgurken und BIO-Ei (SE, Ei, ML, 4) 
	5	Gemüseschnitzel (heiß) (GG, WZ) 
Dessert 2	128	Berliner (GG, WZ, Ei, ML)

### Mittwoch, 07.05.2025

Vorspeise 1 (DGE)	128	Salat "Nicoise" (mit Eisbergsalat, Gurke, gek. BIO-Ei, Tomaten, Bohnen u. Oliven) (Ei, 15) 
	128	mit Kräuterdressing (SE, 2, 4) 
Menü 1 (Fleisch/Fisch)	123	Hähnchenschnitzel Cordon Bleu, gefüllt mit Putenschinken und Käse (GG, WZ, Ei, ML, 1, 2, 16) 
	123	mit Rahmsoße (ML) 
	123	BIO-Reis (KV) 
Lieblingsmenü	5	Pizza Margherita (ML, GG, WZ, 4) 
Dessert 2	128	Frischobst 

### Donnerstag, 08.05.2025

Vorspeise 1 (DGE)	128	Rohkost 
DGE-Menü	128	BIO-Spätzle (GG, WZ, Ei) 
	128	mit roter Linsensoße (Karotten, rote Linsen, Tomaten, Staudensellerie und Zwiebeln) (SL) 
Dessert 1 (DGE)	128	Pudding mit Vanillegeschmack (mit BIO-Milch) (ML) 

### Freitag, 09.05.2025

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

## Kettelerschule Hamm

Vorspeise 1 (DGE)	120	Mischsalat (Eisbergsalat, Gurke, Möhre, etc.) (KV)  
	120	mit Cocktaildressing (SU, SE, Ei, 2, 13, 7)  
Lieblingsmenü	120	Pizza Margherita (ML, GG, WZ, 4) 
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, SIM = 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