

Ketterschule Hamm

Montag, 12.05.2025

Vorspeise 2	128	Gurken-Mais-Salat mit BIO-Kresse (SE, 2, 4)
DGE-Menü	123	Seelachsfilet (paniert) (GG, WZ, FI)
	123	mit Rahmspinat (ML)
	123	BIO-Kartoffeln
Menü 2 (vegetarisch)	5	BIO-Kräuterrührei (EI, ML)
	5	mit Rahmspinat (ML)
	5	BIO-Kartoffeln
Dessert 1 (DGE)	128	Pfirsich-Joghurt-Speise (ML)

Dienstag, 13.05.2025

Vorspeise 1 (DGE)	123	Mischsalat (Eisbergsalat, Gurke, Möhre, etc.) (KV)
	123	mit Joghurtdressing (ML)
Vorspeise 3	5	Brötchen (GG, WZ, RO, GE)
Menü 1 (Fleisch/Fisch)	123	Cevapcici (Rind) (GG, WZ, EI, SE)
	123	mit Paprikasoße Ungarische Art (SL, 7, 4)
	123	BIO-Reis (KV)
Veganes Menü	5	Linseneintopf (BIO-Kartoffeln, Möhren, Linsen, Sellerie, Lauch) (SL, SU, SE, 2)
Dessert 2	128	Frischobst

Mittwoch, 14.05.2025

Vorspeise 1 (DGE)	128	Rohkost
Lieblingsmenü	128	2 Pfannkuchen (ML, EI, GG, WZ)
	128	mit Apfelmus (2)
Dessert 2	128	Götterspeise (mit Gelatine vom Rind) (KV, 12)
	128	+ Soße mit Vanillegeschmack (ML)

Donnerstag, 15.05.2025

Vorspeise 1 (DGE)	128	Gemischte Blattsalate
	128	mit Joghurt-Basilikumdressing (ML)
DGE-Menü	128	Kartoffelpüree-Karotten-Auflauf (ML, 12)
Dessert 2	128	Bananen-Schoko-Kuchen (GG, WZ, EI, 12, 2)

Freitag, 16.05.2025

Vorspeise 1 (DGE)	120	Rohkost
-------------------	-----	---------

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

Kettelerschule Hamm

Veganes Menü	120	Chinakohltopf mit Lauch und Paprika in Sesamsoße (SM, 7)    
	120	BIO-Spirellis (GG, WZ)   
Dessert 2	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 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.

