

Kettlerschule Hamm

Montag, 19.05.2025

Vorspeise 2	128	Rohkost 
Menü 1 (Fleisch/Fisch)	123	Blumenkohl und Möhrenwürfel in holländischer Rahmsoße mit Geflügelschinkenstreifen (ML, 1, 2, 16) 
Menü 2 (vegetarisch)	123	BIO-Reis (KV)    
	5	Hirse-Gemüse-Auflauf (mit BIO-Hirse, Brokkoli, Blumenkohl, Möhren) mit Käse überbacken (ML) 
Dessert 2	128	Frischobst 

Dienstag, 20.05.2025

Vorspeise 1 (DGE)	128	Rohkost 
Menü 1 (Fleisch/Fisch)	123	BIO-Spirellis (GG, WZ)  
	123	mit Bolognesesoße (Tomatensoße mit Rinderhack) (SL)  
Menü 2 (vegetarisch)	5	BIO-Spirellis (GG, WZ)  
	5	mit Tomatensoße (KV)  
Dessert 2	128	Donut (GG, WZ, SO, ML)

Mittwoch, 21.05.2025

Vorspeise 2	128	Rohkost 
Lieblingsmenü	128	Tortellini mit Spinat-Käsefüllung (GG, WZ, ML) 
	128	mit Tomatensoße (KV)  
Dessert 2	128	Milchreis (ML, 12) 
	128	mit Zimt und Zucker (KV) 

Donnerstag, 22.05.2025

Vorspeise 2	128	Gemüsesalat (mit Möhren, Blumenkohl, Erbsen und Mais) in leichtem Mayonnaise-Dressing (EI, SE, 2, 4) 
Menü 2 (vegetarisch)	128	Pizza Margherita (ML, GG, WZ, 4) 
Dessert 2	128	Frischobst 

Freitag, 23.05.2025

Vorspeise 1 (DGE)	120	Eisbergsalat 
	120	mit Honig-Senf-Dressing (SU, SE, 12, 2, 13)  
DGE-Menü	5	Quinoa-Gemüse-Auflauf (mit BIO-Quinoa, Blattspinat und Süßkartoffel) (SU, EI, ML, 13) 

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

Kettlerschule Hamm

Menü 1 (Fleisch/Fisch)	115	Nürnberger Geflügelrostbratwürstchen ⁽¹⁶⁾   
	115	mit Bratensoße ^(SE)    
	115	BIO-Kartoffeln     
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 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



DE-ÖKO-006