

## Ketterschule Hamm

### Montag, 23.06.2025

Vorspeise 1 (DGE)	128	Rohkost 
DGE-Menü	123	Seelachsfilet (paniert) (GG, WZ, FI)  
	123	mit Rahmspinat (ML) 
	123	BIO-Kartoffeln  
Menü 2 (vegetarisch)	5	BIO-Eieromelette (EI, ML)  
	5	mit Rahmspinat (ML) 
	5	BIO-Kartoffeln  
Dessert 2	128	Frischobst 

### Dienstag, 24.06.2025

Vorspeise 2	128	Brötchen (GG, WZ, RO, GE) 
DGE-Menü	128	Erbseintopf (mit BIO-Kartoffeln, Erbsen, Sellerie, Möhren und Lauch) (SL, SE) 
Dessert 2	128	Knuspermüliquark (Speisequark mit Müsli und Cornflakes) (GG, WZ, HF, SF, HN, ML, GE)

### Mittwoch, 25.06.2025

Vorspeise 1 (DGE)	128	Bunte Blattsalate (Lollo Rosso und Bionda, Eisbergsalat) 
	128	mit Joghurt-Basilikumdressing (ML) 
DGE-Menü	5	veg. Westernpfanne mit Paprika, Kidneybohnen und Mais (KV, 7) 
	5	BIO-Reis (KV) 
Menü 1 (Fleisch/Fisch)	123	Tex. Hackfleischsoße (mit Bohnen, Mais und Paprika) (KV, 7) 
	123	BIO-Reis (KV) 
Dessert 1 (DGE)	128	Frischobst 

### Donnerstag, 26.06.2025

Vorspeise 2	128	Gurkensalat in Joghurt-Dill-Dressing (SE, ML, 2, 4) 
DGE-Menü	122	Putenbrustgulasch mit Champignons, Möhren, Zwiebeln und Schnittlauch (ML) 
	122	BIO-Spirellis (GG, WZ) 
Veganes Menü	6	Gefüllte Zucchini (mit BIO-Hirse) (KV) 
	6	mit Schnittlauchsoße (KV, 12) 
	6	Naturreis (KV) 
Dessert 1 (DGE)	128	Pudding mit Vanillegeschmack (mit BIO-Milch) (ML) 

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

Freitag, 27.06.2025

Vorspeise 1 (DGE)	120	Mischsalat (Eisbergsalat, Gurke, Möhre, etc.) (KV)  
	120	mit Essig-Öl-Dressing (SE, SU, 2, 13)  
Lieblingsmenü	120	Tortellini mit Spinat-Käsefüllung (GG, WZ, ML) 
	120	mit Tomatensoße (KV)    
Dessert 2	120	Zitronenkuchen (GG, WZ, Ei, 12) 

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.



DE-ÖKO-006

Änderungen vorbehalten