

Ketterschule Hamm

Montag, 30.06.2025

Vorspeise 1 (DGE)	122	Rohkost 
Menü 1 (Fleisch/Fisch)	117	Geflügelbrustgeschneitztes Züricher Art (mit Champignons und Zwiebeln)   
	117	BIO-Spirellis (GG, WZ)  
Veganes Menü	5	BIO-Gemüsesuppe Kunterbunt (Kartoffeln, Blumenkohl, Erbsen, Bohnen und Möhren)     
Dessert 2	122	Frischobst 

Dienstag, 01.07.2025

Vorspeise 1 (DGE)	128	Rohkost 
Lieblingsmenü	128	3 Reibeplätzchen (EI, GG, WZ)  
	128	mit Apfelmus  
Dessert 1 (DGE)	128	Blaubeerenjoghurtspeise (ML) 

Mittwoch, 02.07.2025

Vorspeise 3	128	Paprika-Gurken-Mais-Salat in Kräuterdressing (SE, 2, 4)  
Menü 1 (Fleisch/Fisch)	123	Geflügelfleischkäse (1, 2, 16)  
	123	mit Bratensoße (SE)  
Veganes Menü	123	BIO-Kartoffeln  
	5	Bunter Reissalat (mit Möhren, Gurken, Paprika, Tomaten und Mais)     
	5	dazu vegane Bällchen (aus Sojaprotein) (SO, 4)  
Dessert 2	128	Kirschkuchen (GG, WZ, EI, 12) 

Donnerstag, 03.07.2025

Vorspeise 2	128	Mischsalat (Eisbergsalat, Gurke, Möhre, etc.) (KV)  
	128	mit Cocktaildressing (SU, SE, EI, 2, 13, 7)  
Menü 2 (vegetarisch)	123	Vegane Tomaten-Creme-Suppe (KV, 12)  
	123	mit BIO-Reis (KV)  
Veganes Menü	5	Vegane Tomaten-Creme-Suppe (KV, 12)  
	5	mit BIO-Reis (KV)  
Dessert 2	128	Quark mit Vanillegeschmack (ML) 

Freitag, 04.07.2025

Vorspeise 1 (DGE)	128	Gemischte Blattsalate  
-------------------	-----	---

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)	128	mit Joghurt-Basilikumdressing (ML) 
	123	Gyrostopf mit Hähnchenbruststreifen, Zucchini und Paprika (KV) 
Veganes Menü	123	BIO-Reis (KV)   
	5	Mittelmeertopf in Tomaten-Gemüse-Soße (mit Paprika, Zucchini und Bohnen) (KV) 
Dessert 2	5	BIO-Reis (KV)   
	128	Rote Grütze (KV, 12) 
	128	+ Soße mit Vanillegeschmack (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.



DE-ÖKO-006

Änderungen vorbehalten