

Ketterschule Hamm

Montag, 07.07.2025

Vorspeise 1 (DGE)	128	Mexikogemüse (Kidneybohnen Mais, Möhre, Erbsen, Paprika) (KV, 12)
DGE-Menü	123	Hähnchennuggets (GG, WZ, 12, 16)
	123	mit Currysoße (SU, 7, 2)
Veganes Menü	123	BIO-Reis (KV)
	5	Blumenkohl-Möhren-Curry (mit Zucchini, Kichererbsen und Kokosmilch) (KV, 2)
	5	BIO-Reis (KV)
Dessert 1 (DGE)	128	Aprikosenjoghurtspeise (ML, 2)

Dienstag, 08.07.2025

Vorspeise 1 (DGE)	128	Rohkost
Menü 1 (Fleisch/Fisch)	123	BIO-Spirellis (GG, WZ)
	123	Carbonara (Geflügelschinken-Sahne-Soße) (ML, Ei, 1, 2, 16)
Veganes Menü	5	Rote-Linsen-Bratling (SE, 12)
	5	mit Tomatensoße (KV)
	5	BIO-Kartoffeln
Dessert 1 (DGE)	128	Bananenquark (ML)

Mittwoch, 09.07.2025

Vorspeise 1 (DGE)	128	Kopfsalat
	128	mit Cocktaildressing (SU, SE, Ei, 2, 13, 7)
Menü 1 (Fleisch/Fisch)	123	Putenrostbratwurst (16)
	123	mit brauner Soße (KV)
Veganes Menü	123	BIO-Kartoffeln
	5	Orientalisch gefüllte Paprika (mit BIO-Reis, Rosinen, Bananen, Karotten, Sellerie, Porree) (SL, 12)
	5	mit Tomatensoße (KV)
	5	BIO-Reis (KV)
Dessert 2	128	BIO-Schokoladenpudding (ML)

Donnerstag, 10.07.2025

Vorspeise 3	123	Brötchen (GG, WZ, RO, GE)
DGE-Menü	123	BIO-Kartoffel-Möhren-Suppe (KV)
Veganes Menü	5	BIO-Kartoffel-Möhren-Suppe (KV)

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

Kettlerschule Hamm

Dessert 1 (DGE) 128 Frischobst  

Freitag, 11.07.2025

Vorspeise 2 128 Rohkost  

Lieblingsmenü 128 BIO-Spirellis (GG, WZ)   

128 mit Tomatensoße (KV)   

Dessert 2 128 Westf. Stippmilch (Quark mit Zwieback) (ML, GG, WZ)

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