

Ketterschule Hamm

Montag, 01.09.2025

Vorspeise 1 (DGE)	130	Rohkost 
Menü 1 (Fleisch/Fisch)	130	Seelachsfilet (paniert) (GG, WZ, FI) 
	130	mit Remoulade (EI, FI, SE, ML, 4) 
	130	BIO-Kartoffeln 
Veganes Menü	3	Champignon-Möhren-Gemüse in heller Soße (KV, 12) 
	3	BIO-Kartoffeln 
Dessert 2	130	Frischobst 

Dienstag, 02.09.2025

Vorspeise 1 (DGE)	130	Rohkost 
Menü 2 (vegetarisch)	130	Röststücken 
	130	mit Gemüse in heller Rahmsoße (Karotten, Blumenkohl und Broccoli) (ML) 
Dessert 1 (DGE)	130	Frischobst 

Mittwoch, 03.09.2025

Vorspeise 1 (DGE)	130	Bunte Blattsalate (Lollo Rosso und Bionda, Eisbergsalat) 
	130	mit Joghurt-Basilikumdressing (ML) 
Menü 3	130	Hähnchenfilet Piccata Milanese mit Parmesankäse-Panade (GG, WZ, EI, ML, 1, 2, 16) 
	130	mit Tomatensoße (KV) 
	130	BIO-Penne (GG, WZ) 
Veganes Menü	3	veg. Westernpfanne mit Paprika, Kidneybohnen und Mais (KV) 
	3	BIO-Reis (KV) 
Dessert 1 (DGE)	130	Frischobst 

Donnerstag, 04.09.2025

Vorspeise 2	130	Gurkensalat in Joghurt-Dill-Dressing (SE, ML, 2, 4) 
DGE-Menü	130	Putenbrustgulasch mit Champignons, Möhren, Zwiebeln und Schnittlauch (ML) 
	130	BIO-Spirellis (GG, WZ) 
Veganes Menü	4	Gefüllte Zucchini (mit BIO-Hirse) (KV) 
	4	mit Schnittlauchsoße (KV, 12) 
	4	Naturreis (KV) 
Dessert 1 (DGE)	130	Erdbeerrquark (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= Kriebstiere, 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

Freitag, 05.09.2025

Vorspeise 1 (DGE)	130	Mischsalat (Eisbergsalat, Gurke, Möhre, etc.) (KV)  
	130	mit Essig-Öl-Dressing (SE, SU, 2, 13)  
Lieblingsmenü	130	Tortellini mit Spinat-Käsefüllung (GG, WZ, ML) 
	130	mit Tomatensoße (KV)    
Dessert 2	130	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.



Änderungen vorbehalten