

Ketterschule Hamm

Montag, 08.09.2025

Vorspeise 1 (DGE)	142	Rohkost
Vorspeise 3	3	Brötchen (GG, WZ, RO, GE)
Menü 1 (Fleisch/Fisch)	142	Geflügelbrustgeschnetzeltes Züricher Art (mit Champignons und Zwiebeln) (ML)
Veganes Menü	142	BIO-Spirellis (GG, WZ)
	3	BIO-Gemüsesuppe Kunterbunt (Kartoffeln, Blumenkohl, Erbsen, Bohnen und Möhren) (KV)
Dessert 2	145	Frischobst

Dienstag, 09.09.2025

Vorspeise 2	145	Bunter Möhrensalat mit Mais, Paprika und Radieschen in Kräuterdressing (SE, 2, 4)
DGE-Menü	142	Hühnerfrikassee (mit Erbsen, Möhren und Spargel) (ML)
	142	BIO-Reis (KV)
Menü 2 (vegetarisch)	3	Eierragout (mit BIO-Eiern, Kohlrabi, Möhren, Erbsen) in Soße (ML, EI, SE)
	3	BIO-Kartoffeln
Dessert 2	145	Frischobst

Mittwoch, 10.09.2025

Vorspeise 1 (DGE)	145	BIO-Erbsengemüse (KV)
Menü 1 (Fleisch/Fisch)	142	Geflügelfleischkäse (1, 2, 16)
	142	mit Bratensoße (SE)
Veganes Menü	142	BIO-Kartoffeln
	3	Bunter Reissalat (mit Möhren, Gurken, Paprika, Tomaten und Mais) (KV)
	3	dazu vegane Bällchen (aus Sojaprotein) (SO, 4)
Dessert 2	145	Kirschkuchen (GG, WZ, EI, 12)

Donnerstag, 11.09.2025

Vorspeise 2	145	Mischsalat (Eisbergsalat, Gurke, Möhre, etc.) (KV)
	145	mit Cocktaildressing (SU, SE, EI, 2, 13)
DGE-Menü	145	Schmorkartoffelpfanne mit Paprika, Lauchzwiebeln und Hirtenkäse (ML)
Dessert 2	145	Quark mit Vanillegeschmack (ML)

Freitag, 12.09.2025

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

Vorspeise 2	145	Rohkost  
Lieblingsmenü	145	3 Reibplätzchen (EI, GG, WZ)  
	145	mit Apfelmus (2)    
Dessert 1 (DGE)	145	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.



DE-ÖKO-006

Änderungen vorbehalten