

Kettlerschule Hamm

Montag, 15.09.2025

Vorspeise 1 (DGE)

DGE-Menü

Menü 2 (vegetarisch)

Dessert 1 (DGE)

- 145 Mexikogemüse (Kidneybohnen Mais, Möhre, Erbsen, Paprika) (KV, 12) 
- 142 Hähnchennuggets (GG, WZ, 12, 16) 
- 142 mit Currysoße (SU, 2) 
- 142 BIO-Reis (KV) 
- 3 Gemüsenuggets (GG, WZ, GE, ML) 
- 3 mit Currysoße (SU, 2) 
- 3 BIO-Reis (KV) 
- 145 Aprikosenjoghurtspeise (ML, 2) 

Dienstag, 16.09.2025

Vorspeise 1 (DGE)

Menü 1 (Fleisch/Fisch)

Lieblingsmenü

Dessert 2

- 145 Rohkost 
- 142 BIO-Spirellis (GG, WZ) 
- 142 Carbonara (Geflügelschinken-Sahne-Soße) (ML, Ei, 1, 2, 16) 
- 3 BIO-Spirellis (GG, WZ) 
- 3 mit Tomatensoße (KV) 
- 145 Frischobst 

Mittwoch, 17.09.2025

Vorspeise 1 (DGE)

Menü 1 (Alternativbeilage)

Menü 2 (Alternativbeilage)

Dessert 2

- 145 Kopfsalat 
- 145 mit Cocktaildressing (SU, SE, Ei, 2, 13) 
- 142 Putenrostbratwurst (16) 
- 142 mit brauner Soße (KV) 
- 142 Kartoffelbrei (aus BIO-Kartoffeln) (ML, 12) 
- 3 Karotten-Grünkern-Bratling (mit BIO-Grünkern) (SE, Ei, GG, HF, ML, WZ, 1) 
- 3 mit brauner Soße (KV) 
- 3 Kartoffelbrei (aus BIO-Kartoffeln) (ML, 12) 
- 145 BIO-Schokoladenpudding (ML) 

Donnerstag, 18.09.2025

Vorspeise 2

Menü 1 (Fleisch/Fisch)

- 145 Gurkensalat in Dilldressing (SE, 2, 4) 
- 142 Hähnchenschnitzel (paniert) (GG, WZ) 
- 142 mit Tomatensoße (KV) 
- 142 BIO-Spirellis (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.



Änderungen vorbehalten

Kettlerschule Hamm

Veganes Menü	3	Gemüse-Minestrone (mit Bio-Kartoffeln, Möhren, Lauch, weißen Bohnen und Zucchini) (SL, 2)
Dessert 1 (DGE)	145	Frischobst

Freitag, 19.09.2025

Vorspeise 2	145	Rohkost
Menü 2 (vegetarisch)	145	Milchreis (heiß) (ML, 12)
	145	mit Apfelkompott (kalt) (KV, 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