

## Ketterschule Hamm

### Montag, 22.09.2025

Vorspeise 2	145	Rohkost
Menü 1 (Fleisch/Fisch)	142	Rinderfrikadelle (EI, SE, GG, WZ)
	142	mit Senf-Rahmsoße (SE, ML)
Veganes Menü	142	BIO-Kartoffeln
	3	Mittelmeertopf in Tomaten-Gemüse-Soße (mit Paprika, Zucchini und Bohnen) (KV)
	3	BIO-Reis (KV)
Dessert 1 (DGE)	145	Naturjoghurt (ML)
	145	mit Müsli (GG, WZ, GE, HF, ML)

### Dienstag, 23.09.2025

Vorspeise 1 (DGE)	142	Salat "Nicoise" (mit Eisbergsalat, Gurke, gek. BIO-Ei, Tomaten, Bohnen u. Oliven) (EI, 15)
	142	mit Kräuterdressing (SE, 2, 4)
Vorspeise 3	3	Brötchen (GG, WZ, RO, GE)
Menü 1 (Fleisch/Fisch)	142	Hähnchenschnitzel Cordon Bleu, gefüllt mit Putenschinken und Käse (GG, WZ, EI, ML, 1, 2, 16)
	142	mit Rahmsoße (ML)
Veganes Menü	142	BIO-Reis (KV)
	3	BIO-Frühlingsuppe (Kartoffeln, Erbsen, Möhren und Kohlrabi) (KV)
Dessert 2	145	Berliner (GG, WZ, EI, ML)

### Mittwoch, 24.09.2025

Vorspeise 1 (DGE)	145	Rohkost
Menü 2 (vegetarisch)	145	Lauchauflauf (mit Kartoffelpüree, Porree und Möhren) (ML, EI, 12, 1)
Dessert 2	145	Frischobst

### Donnerstag, 25.09.2025

Vorspeise 1 (DGE)	145	Rohkost
DGE-Menü	145	BIO-Spätzle (GG, WZ, EI)
	145	mit roter Linsensoße (Karotten, rote Linsen, Tomaten, Staudensellerie und Zwiebeln) (SL)
Dessert 1 (DGE)	145	Pudding mit Vanillegeschmack (mit BIO-Milch) (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.



Änderungen vorbehalten

## Kettlerschule Hamm

**Freitag, 26.09.2025**

Vorspeise 1 (DGE)	145	Mischsalat (Eisbergsalat, Gurke, Möhre, etc.) (KV)  
	145	mit Cocktaildressing (SU, SE, Ei, 2, 13)  
Lieblingsmenü	145	Pizza Margherita (ML, GG, WZ, 4) 
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, 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