

Ketterschule Hamm

Montag, 29.09.2025

Vorspeise 2	145	Gurkensalat in Joghurt-Dill-Dressing (SE, ML, 2, 4) 
DGE-Menü	142	Seelachsfilet (paniert) (GG, WZ, FI) 
	142	mit Rahmspinat (ML) 
Menü 2 (vegetarisch)	142	BIO-Kartoffeln  
	3	BIO-Kräuterrührei (EI, ML)  
	3	mit Rahmspinat (ML) 
	3	BIO-Kartoffeln  
Dessert 2	145	Frischobst  

Dienstag, 30.09.2025

Vorspeise 3	145	Brötchen (GG, WZ, RO, GE) 
DGE-Menü	145	Linseneintopf (BIO-Kartoffeln, Möhren, Linsen, Sellerie, Lauch) (SL, SU, SE, 2) 
Dessert 1 (DGE)	145	Apfel-Körner-Quark (mit BIO-Weizen) (ML, GG, WZ)

Mittwoch, 01.10.2025

Vorspeise 1 (DGE)	145	Rohkost  
Lieblingsmenü	145	2 Pfannkuchen (ML, EI, GG, WZ) 
	145	mit Apfelmus (2)  
Dessert 2	145	Stracciatellaquark (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, SMI = 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