

Ketterschule Hamm

Montag, 06.10.2025

Vorspeise 1 (DGE)	145 Rohkost 
Lieblingsmenü	145 Tortellini mit Spinat-Käsefüllung (GG, WZ, ML) 
	145 mit Tomatensoße (KV)   
Dessert 2	145 Frischobst 

Dienstag, 07.10.2025

Vorspeise 1 (DGE)	145 Rohkost 
Menü 2 (vegetarisch)	145 Pizza Margherita (ML, GG, WZ, 4) 
Dessert 2	145 Donut (GG, WZ, SO, ML)

Mittwoch, 08.10.2025

Vorspeise 1 (DGE)	145 Rohkost 
Menü 1 (Fleisch/Fisch)	142 BIO-Pasta (GG, WZ)    
	142 mit Bolognesesoße (Tomatensoße mit Rinderhack) (SL)   
Lieblingsmenü	3 Tortellini mit Spinat-Käsefüllung (GG, WZ, ML) 
	3 mit Tomatensoße (KV)   
Dessert 2	145 Frischobst 

Donnerstag, 09.10.2025

Vorspeise 1 (DGE)	145 Eisbergsalat 
	145 mit Joghurt-Basilikumdressing (ML)   
DGE-Menü	142 Hähnchenschnitzel Jäger Art (GG, WZ, ML) 
	142 mit Champignonrahmsoße (ML)   
	142 BIO-Kartoffeln    
Menü 2 (vegetarisch)	3 Kartoffelauflauf mit Blumenkohl und Brokkoli (ML)  
Dessert 2	145 Milchreis (ML, 12) 
	145 mit Zimt und Zucker (KV)  

Freitag, 10.10.2025

Vorspeise 1 (DGE)	145 Krautsalat Klassisch (SU, 2)  
Menü 1 (Fleisch/Fisch)	142 Putenrostbratwurst ⁽¹⁶⁾   
	142 mit brauner Soße (KV)   
	142 BIO-Kartoffeln    
Menü 2 (vegetarisch)	3 Mehrkornbratling (mit BIO-Getreide) (GG, WZ, SE, ML, EI, HF) 

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

Dessert 2

- 3 mit brauner Soße (KV)   
- 3 BIO-Kartoffeln    
- 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