



Kettelerschule Hamm

Montag, 17.11.2025

Vorspeise 2	140	Rohkost	
Vorspeise 3	3	Brötchen	(GG, WZ, RO, GE)
Menü 1 (Fleisch/Fisch)	140	Hähnchenschnitzel (paniert)	(GG, WZ)
	140	mit Tomatensoße (KV)	
	140	BIO-Spirellis	(GG, WZ)
Veganes Menü	3	BIO-Gemüsesuppe Kunterbunt (Kartoffeln, Blumenkohl, Erbsen, Bohnen und Möhren) (KV)	
Dessert 2	143	Frischobst	

Dienstag, 18.11.2025

Vorspeise 2	143	Bauernsalat (mit Eisbergsalat, Tomate, Gurke)	
DGE-Menü	143	mit Essig-Öl-Dressing (SE, SU, 2, 13)	
	140	Hühnerfrikassee (mit Erbsen, Möhren und Spargel)	(ML)
	140	BIO-Reis (KV)	
Menü 2 (vegetarisch)	3	Eierragout (mit BIO-Eiern, Kohlrabi, Möhren, Erbsen) in Soße	(ML, EI, SE)
	3	BIO-Kartoffeln	
Dessert 1 (DGE)	143	Quark mit Vanillegeschmack und Schokoraspeln	(ML)

Mittwoch, 19.11.2025

Vorspeise 2	143	Rohkost	
Lieblingsmenü	143	3 Reibeplätzchen	(EI, GG, WZ)
	143	mit Apfelmus (2)	
Dessert 2	143	Kirschkuchen	(GG, WZ, EI, 12)

Donnerstag, 20.11.2025

Vorspeise 2	143	Mischsalat (Eisbergsalat, Gurke, Möhre)	(KV)
DGE-Menü	143	mit Cocktaildressing (SU, SE, EI, 2, 13)	
	143	Schmorkartoffelpfanne mit Paprika, Lauchzwiebeln und Hirtenkäse	(ML)
Dessert 2	143	Frischobst	

Freitag, 21.11.2025

Vorspeise 2	143	Rohkost	
-------------	-----	---------	--

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





Kettelerschule Hamm

DGE-Menü	3	Vollkorn-Maccaroni "Fiorentina" mit Blattspinat und Tomaten, überbacken mit Käse (GG, WZ, ML)
Menü 1 (Fleisch/Fisch)	140	Hähnchengyros mit Zucchini, Zwiebeln und Paprika (KV)
	140	BIO-Reis (KV)
Dessert 1 (DGE)	143	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.

Änderungen vorbehalten

