








Kettlerschule 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) 
	143	mit Essig-Öl-Dressing (SE, SU, 2, 13) 
DGE-Menü	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) 
	143	mit Cocktaildressing (SU, SE, EI, 2, 13) 
DGE-Menü	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, 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.






Änderungen vorbehalten

Kettlerschule 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.



DE-ÖKO-006

Änderungen vorbehalten