









## Ketterschule Hamm









### Montag, 24.11.2025

Vorspeise 2	143	Rohkost	
DGE-Menü	140	Hähnchennuggets (GG, WZ, 12, 16)	
	140	mit Currysoße (SU, 2)	
Menü 2 (vegetarisch)	140	BIO-Reis (KV)	
	3	Gemüsenuggets (GG, WZ, GE, ML)	
	3	mit Currysoße (SU, 2)	
	3	BIO-Reis (KV)	
Dessert 1 (DGE)	143	Aprikosenjoghurtspeise (ML, 2)	




### Dienstag, 25.11.2025

Vorspeise 1 (DGE)	143	Rohkost	
Menü 1 (Fleisch/Fisch)	140	BIO-Spirellis (GG, WZ)	
	140	Carbonara (Geflügelschinken-Sahne-Soße) (ML, Ei, 1, 2, 16)	
Lieblingsmenü	3	BIO-Spirellis (GG, WZ)	
	3	mit Tomatensoße (KV)	
Dessert 2	143	Frischobst	


### Mittwoch, 26.11.2025




Vorspeise 2	143	Rohkost	
Menü 1 (Fleisch/Fisch)	140	Nürnberger Geflügelrostbratwürstchen (16)	
	140	mit brauner Soße (KV)	
	140	BIO-Kartoffeln	
Menü 2 (vegetarisch)	3	Karotten-Grünkern-Bratling (mit BIO-Grünkern) (SE, Ei, GG, HF, ML, WZ, 1)	
	3	mit brauner Soße (KV)	
	3	BIO-Kartoffeln	
Dessert 2	143	BIO-Schokoladenpudding (ML)	

### Donnerstag, 27.11.2025

Vorspeise 3	143	Brötchen (GG, WZ, RO, GE)	
DGE-Menü	143	BIO-Kartoffel-Möhren-Suppe (KV)	
Dessert 1 (DGE)	143	Frischobst	

### Freitag, 28.11.2025

Vorspeise 2	140	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

## Kettlerschule Hamm

Veganes Menü	140	Süßkartoffeltopf (Kichererbsen, Spinat und Möhre) <sup>(KV)</sup>
		
Dessert 1 (DGE)	140	BIO-Reis <sup>(KV)</sup>
		
	140	Westf. Stippmilch (Quark mit Zwieback) <sup>(ML, GG, WZ)</sup>

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