

Kettlerschule Hamm

Montag, 01.12.2025

Vorspeise 2	145	Rohkost 
DGE-Menü	145	Mittelmeer-Gemüse-Auflauf (mit BIO-Reis, BIO-Tofu, Aubergine, Zucchini, Tomaten und Käse) (SO, ML) 
Dessert 1 (DGE)	145	Naturjoghurt (ML) 
	145	mit Müsli (GG, WZ, GE, HF, ML) 



Dienstag, 02.12.2025

Vorspeise 3	145	BIO-Möhrengemüse  
Menü 1 (Fleisch/Fisch)	141	Geflügelwurstscheiben in Currysoße (KV, 16, 2) 
	141	BIO-Reis (KV)  
Menü 2 (vegetarisch)	4	Lauchauflauf (mit Kartoffelpüree, Porree und Möhren) (ML, EI, 12, 1) 
Dessert 2	145	Berliner (GG, WZ, EI, ML)







Mittwoch, 03.12.2025

Vorspeise 3	145	Brötchen (GG, GE, RO, WZ) 
Menü 2 (vegetarisch)	145	Käse-Lauch-Suppe (ML, EI, 12, 1) 
Dessert 2	145	Frischobst 




Donnerstag, 04.12.2025

Vorspeise 1 (DGE)	145	Rohkost 
Lieblingsmenü	145	Pizza Margherita (ML, GG, WZ, 4) 
Dessert 1 (DGE)	145	Pudding mit Vanillegeschmack (mit BIO-Milch) (ML) 

Freitag, 05.12.2025

Vorspeise 1 (DGE)	140	Mischsalat (Eisbergsalat, Gurke, Möhre) (KV) 
	140	mit Cocktaildressing (SU, SE, EI, 2, 13) 
Menü 2 (vegetarisch)	140	BIO-Maccaroni (GG, WZ)  
	140	mit Tomaten-Basilikum-Soße (KV) 
Dessert 1 (DGE)	140	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