



Kettelerschule 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



DE-ÖKO-006