



## Kettelerschule Hamm

### Montag, 08.12.2025

Vorspeise 2	145	Gurkensalat in Joghurt-Dill-Dressing (SE, ML, 2, 4)	
Menü 1 (Fleisch/Fisch)	145	Käsetortellini (GG, WZ, ML)	
Dessert 2	145	Carbonara (Geflügelschinken-Sahne-Soße) (ML, EI, 1, 2, 16)	
	145	Frischobst	

### Dienstag, 09.12.2025

Vorspeise 3	145	Brötchen (GG, GE, RO, WZ)	
DGE-Menü	3	Linseneintopf (BIO-Kartoffeln, Möhren, Linsen, Sellerie, Lauch)	(SL, SU, SE, 2)
Menü 3	142	Linseneintopf (BIO-Kartoffeln, Möhren, Linsen, Sellerie, Lauch)	(SL, SU, SE, 2)
Dessert 2	142	+ 1 Geflügelwiener (ML, SL, SE, 1, 16)	
	145	Frischobst	

### Mittwoch, 10.12.2025

Vorspeise 1 (DGE)	145	Rohkost	
Menü 1 (Fleisch/Fisch)	142	Hähnchenschnitzel Cordon Bleu, gefüllt mit Putenschinken und Käse	(GG, WZ, EI, ML, 1, 2, 16)
Veganes Menü	142	mit Rahmsoße	
	142	BIO-Kartoffeln	
	3	"Arrabiata" - Soße (mit Tomaten, Zucchini, Möhren, Zwiebeln und Knoblauch)	(KV)
Dessert 2	3	BIO-Vollkorn-Penne	(GG, WZ)
	145	Stracciatellaquark	

### Donnerstag, 11.12.2025

Vorspeise 1 (DGE)	145	Bunter Krautsalat (grüne Paprika, Möhre)	(SU, 2)
DGE-Menü	3	Kartoffelpüree-Karotten-Auflauf	(ML, 12)
Menü 1 (Fleisch/Fisch)	142	Lasagne "Bolognese" mit Rinderhack	(GG, WZ, EI, ML, SL)
Dessert 2	145	Götterspeise (mit Gelatine vom Rind)	(KV, 12)
	145	+ Soße mit Vanillegeschmack	

### Freitag, 12.12.2025

Vorspeise 2	140	Eisbergsalat	
	140	mit Joghurt-Basilikumdressing	(ML)
Menü 1 (Fleisch/Fisch)	136	Pizza mit Geflügelschinkenstreifen und Paprika	(ML, GG, WZ, 4, 1, 2, 16)

1 = Konservierungsstoffe, 2 = Antioxidationsmittel, 4 = Süßungsmittel, 7 = mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 12 = Farbstoffe, 13 = geschwefelt, 15 = geschwärzt, 16 = Phosphat, DL = 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



## Kettelerschule Hamm

Menü 2 (vegetarisch)

Dessert 2

- |     |  |
|-----|--|
| 4   | Pizza "Vegetaria" mit Zucchini, Mais und Paprika (GG, WZ, ML, 4) |
| 140 | Bananen-Schoko-Kuchen (GG, WZ, EI, 12, 2)                        |

**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