







Kettlerschule 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)  |
| | 145 | Carbonara (Geflügelschinken-Sahne-Soße) (ML, Ei, 1, 2, 16)   |
| Dessert 2 | 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)    |
| | 142 | + 1 Geflügelwiener (ML, SL, SE, 1, 16)  |
| Dessert 2 | 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)  |
| | 142 | mit Rahmsoße (ML)   |
| | 142 | BIO-Kartoffeln     |
| Veganes Menü | 3 | "Arrabiata" - Soße (mit Tomaten, Zucchini, Möhren, Zwiebeln und Knoblauch) (KV)    |
| | 3 | BIO-Vollkorn-Penne (GG, WZ)     |
| Dessert 2 | 145 | Stracciatellaquark (ML)  |




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 (ML)   |

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)  |

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






Ketterschule 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