







Kettlerschule Hamm

Montag, 15.12.2025

| | | |
|----------------------|-----|---|
| Vorspeise 1 (DGE) | 145 | Mex. Gurkensalat (mit Kidneybohnen, Mais und Schnittlauch) in Kräuterdressing (SE, 2, 4)  |
| DGE-Menü | 142 | Hähnchenschnitzel (paniert) (GG, WZ)  |
| | 142 | mit Rahmsoße (ML)  |
| | 142 | BIO-Kartoffeln  |
| Menü 2 (vegetarisch) | 3 | Hirse-Gemüse-Auflauf (mit BIO-Hirse, Brokkoli, Blumenkohl, Möhren) mit Käse überbacken (ML)  |
| Dessert 2 | 145 | Frischobst  |






Dienstag, 16.12.2025

| | | |
|------------------------|-----|---|
| Vorspeise 3 | 145 | Brötchen (GG, GE, RO, WZ)  |
| Menü 1 (Fleisch/Fisch) | 142 | Westfälischer Schnippelbohneintopf mit BIO-Kartoffeln, Möhren und grünen Bohnen (SE, SU, 2)  |
| | 142 | mit Rinderhack  |
| Veganes Menü | 3 | Westfälischer Schnippelbohneintopf mit BIO-Kartoffeln, Möhren und grünen Bohnen (SE, SU, 2)  |
| Dessert 2 | 145 | Donut (GG, WZ, ML, SO) |




Mittwoch, 17.12.2025

| | | |
|------------------------|-----|---|
| Vorspeise 2 | 145 | Rohkost  |
| Menü 1 (Fleisch/Fisch) | 142 | BIO-Spirellis (GG, WZ)  |
| | 142 | mit Bolognesesoße (Tomatensoße mit Rinderhack) (SL)  |
| Veganes Menü | 3 | Kartoffel-Spinat-Plätzchen (KV)  |
| | 3 | mit Senfsoße (SE, 12)  |
| | 3 | BIO-Spirellis (GG, WZ)  |
| Dessert 2 | 145 | Frischobst  |

Donnerstag, 18.12.2025

| | | |
|----------------------|-----|--|
| Vorspeise 1 (DGE) | 145 | Eisbergsalat  |
| | 145 | mit Joghurt-Basilikumdressing (ML)  |
| Menü 2 (vegetarisch) | 145 | Kartoffelaufbau mit Blumenkohl und Brokkoli (ML, EI)  |
| Dessert 2 | 145 | Milchreis (ML, 12)  |
| | 145 | mit Zimt und Zucker (KV)  |

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

Freitag, 19.12.2025

Vorspeise 1 (DGE)

Lieblingsmenü

Dessert 2




140 Rohkost 

140 Tortellini mit Spinat-Käsefüllung (GG, WZ, ML) 

140 mit Tomatensoße (KV)   

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