



Kettelerschule 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 (BIO)
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 Schnippelebohneneintopf mit BIO-Kartoffeln, Möhren und grünen Bohnen (SE, SU, 2) 142 mit Rinderhack
Veganes Menü	3 Westfälischer Schnippelebohneneintopf 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
Menü 2 (vegetarisch)	145 mit Joghurt-Basilikumdressing (ML)
Dessert 2	145 Kartoffelauflauf mit Blumenkohl und Brokkoli (ML, EI) 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





Kettelerschule Hamm

Freitag, 19.12.2025

Vorspeise 1 (DGE)	140	Rohkost	
Lieblingsmenü	140	Tortellini mit Spinat-Käsefüllung	(GG, WZ, ML)
	140	mit Tomatensoße (KV)	
Dessert 2	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

