

Ketterschule Hamm

Dienstag, 07.01.2025

Vorspeise 3	132	Brötchen (GG, WZ, RO) 
DGE-Menü	132	Erbseneintopf (mit BIO-Kartoffeln, Erbsen, Sellerie, Möhren und Lauch) (SL, SE)    
Dessert 1 (DGE)	1	Frischobst  
Dessert 2	131	Westf. Pumpernickel-Speise (Sahnepudding mit Schokolade u. Pumpernickel) (GG, RO, GE, ML, 12)

Mittwoch, 08.01.2025

Vorspeise 1 (DGE)	132	Bauernsalat (mit Eisbergsalat, Tomate, Gurke)  
	132	mit Kerbeldressing (SE, SU, 2)  
DGE-Menü	136	Fischfrikadelle (MSC-Seelachs) (GG, WZ, FI, ML, SE) 
	136	mit Senfsoße (SE, ML)  
	136	BIO-Kartoffeln    
Menü 2 (vegetarisch)	6	BIO-Penne (GG, WZ)   
	6	veg. Bolognesesoße (mit BIO-Weizen) (GG, WZ, SL)  
Dessert 1 (DGE)	132	Frischobst  

Donnerstag, 09.01.2025

Vorspeise 1 (DGE)	132	Konfettisalat (mit Gurke, Kidneybohnen, Mais, Möhre und Radieschen) in Essig-Öl-Dressing (SU, SE, 2, 13, 4)  
DGE-Menü	5	BIO-Vollkorn-Penne (GG, WZ)   
	5	mit Tomaten-Basilikum-Soße (KV)   
Menü 1 (Fleisch/Fisch)	137	Hackfleischpfanne (Rind) mit Schmorgemüse (Möhren, Zwiebeln, Wirsing) (KV)   
	137	BIO-Kartoffeln    
Dessert 1 (DGE)	132	Frischobst  

Freitag, 10.01.2025

Vorspeise 1 (DGE)	132	Rohkost  
Menü 1 (Fleisch/Fisch)	137	Nudelaufbau (BIO-Spirellis) "Bolognese" mit Rinderhack (GG, WZ, ML, SL) 
Lieblingsmenü	5	Tortellini mit Spinat-Käsefüllung (GG, WZ, ML) 
	5	mit Tomatensoße (KV)   
Dessert 1 (DGE)	132	Schwarzwälder Kirschkuchen (Quark mit Kirschen und Schokoraspeln) (ML) 

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 gekennzeichneten Komponenten entsprechen den DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder sowie für die Schulverpflegung und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Änderungen vorbehalten