

Kettlerschule Hamm

Montag, 13.01.2025

Vorspeise 1 (DGE)	131	Bunter Möhrensalat mit Mais, Paprika und Radieschen in Kräuterdressing (SE, 2, 4)
Menü 1 (Fleisch/Fisch)	126	Hähnchennuggets (GG, WZ, 12, 16)
	126	mit Barbecuesoße (KV, 7, 2)
Menü 2 (vegetarisch)	126	BIO-Reis (KV)
	5	Gemüsenugets (GG, GE, WZ, ML)
	5	mit Barbecuesoße (KV, 7, 2)
	5	BIO-Reis (KV)
Dessert 1 (DGE)	131	Naturjoghurt (ML)
	131	mit Müsli (GG, WZ, GE, HF, ML)

Dienstag, 14.01.2025

Vorspeise 1 (DGE)	131	Rohkost
Menü 1 (Fleisch/Fisch)	125	Pasta della casa (mit Erbsen, Tomaten, Käse und Geflügelschinkenstreifen) (GG, WZ, ML, 1, 2, 16)
Veganes Menü	6	Kartoffelklöße (KV)
	6	mit Pilzrahmragout (KV, 12)
Dessert 2	131	Frischobst

Mittwoch, 15.01.2025

Vorspeise 3	131	Brötchen (GG, WZ, RO)
Menü 2 (vegetarisch)	131	Feine Kartoffelsuppe (mit BIO-Kartoffeln, Möhre, Lauch und Sellerie) (ML, SL)
Dessert 1 (DGE)	131	Frischobst

Donnerstag, 16.01.2025

Vorspeise 1 (DGE)	131	Bunte Blattsalate (Lollo Bionda, Eichblatt, Feldsalat)
	131	mit Joghurt-Basilikumdressing (ML)
Menü 1 (Fleisch/Fisch)	125	Königsberger Klopse (gekochte Fleischklöße mit Rind) (GG, WZ, SE, EI)
	125	in feiner Kapernsoße (ML)
	125	BIO-Kartoffeln
Veganes Menü	6	Gefüllte Paprika (BIO-Hirse, Zucchini, Champignons) (SE)
	6	mit Letschosoße (Tomatensoße mit Paprika und Zwiebeln) (KV)

Wir wünschen Ihnen einen 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, V = vegetarisch, L = lactosefrei, G = 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.

Kettlerschule Hamm

Dessert 2

131 Mandarinenkuchen (GG, WZ, EI, 12) 

Freitag, 17.01.2025

Vorspeise 1 (DGE)

Lieblingsmenü

Dessert 1 (DGE)

131 Rohkost  

131 BIO-Spirellis (GG, WZ)  

131 mit Tomatensoße (KV)   

131 Pflaumen-Zimt-Joghurtspeise (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