

Kettlerschule Hamm

Montag, 20.01.2025

Vorspeise 2	131	Brötchen (GG, WZ, RO) 
Menü 3	131	Linseneintopf (BIO-Kartoffeln, Möhren, Linsen, Sellerie, Lauch) (SL, SU, SE, 2)    
	131	+ 1 Geflügelwiener (ML, SL, SE, 1, 16) 
Dessert 1 (DGE)	132	Frischobst 

Dienstag, 21.01.2025

Vorspeise 2	132	Rohkost  
DGE-Menü	1	Putengeschnetzeltes süß-sauer mit Paprika, Ananas und Bambussprossen (GG, WZ, SO)  
	1	BIO-Reis (KV)    
Menü 2 (vegetarisch)	131	Tortellini al forno (Nudeln mit Käse-Spinat-Füllung, Tomaten, Paprika) mit Käse überbacken (GG, WZ, ML) 
Dessert 1 (DGE)	1	Frischobst 
Dessert 2	131	Berliner (GG, WZ, EI, ML)

Mittwoch, 22.01.2025

Vorspeise 1 (DGE)	131	BIO-Erbesen-Möhrengemüse (KV)    
Menü 1 (Fleisch/Fisch)	126	Hähnchenschnitzel (paniert) (GG, WZ)  
	126	mit Rahmsoße (ML)  
	126	BIO-Kartoffeln    
Menü 2 (vegetarisch)	5	Gemüsegulasch (mit Paprika, Champignons, Möhren, Zwiebeln und Schnittlauch) (ML)  
	5	BIO-Kartoffeln    
Dessert 1 (DGE)	132	Winterquark mit Mandarinen und Spekulatius (ML, EI, GG, GE, WZ, SF, SO)

Donnerstag, 23.01.2025

Vorspeise 2	132	Rohkost  
Veganes Menü	1	Asiatischer Gemüsetopf süß-sauer (mit Paprika, Karotten, Sellerie und Porree) (SL, SO, 2)   
	1	BIO-Reis (KV)    
Lieblingsmenü	131	Pizza Margherita (ML, GG, WZ, 4) 
Dessert 1 (DGE)	1	Frischobst 
Dessert 2	131	Grießpudding (ML, GG, WZ)

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

Kettlerschule Hamm

Freitag, 24.01.2025

Vorspeise 1 (DGE)	120	Rohkost 
Menü 2 (vegetarisch)	120	Kartoffelaufbau "Holländisch" (mit BIO-Kartoffeln, Blumenkohl, Möhre) (EI, ML) 
Dessert 2	132	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 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