

Kettlerschule Hamm

Montag, 27.01.2025

Vorspeise 2	132	Gurkensalat mit Möhren, Radieschen und Schnittlauch in Essig-Öl-Dressing (SE, 2, 4)  
Veganes Menü	132	BIO-Spirellis (GG, WZ)   
	132	mit Tomatensoße (KV)   
Dessert 2	132	Cremige Quarkspeise (ML) 

Dienstag, 28.01.2025

Vorspeise 2	132	BIO-Möhrengemüse (KV)   
Menü 1 (Fleisch/Fisch)	127	Rinderköfte (orientalische Fleischbällchen mit Paprikastreifen) (EI, GG, WZ)  
	127	mit Tomatensoße (KV)   
	127	BIO-Reis (KV)   
Menü 2 (vegetarisch)	6	Cannelloni mit Spinat-Ricotta-Füllung in Tomatensoße, mit Käse überbacken (GG, WZ, EI, ML) 
Dessert 2	132	Frischobst  

Mittwoch, 29.01.2025

Vorspeise 2	132	Rohkost  
Lieblingsmenü	132	2 Pfannkuchen (ML, EI, GG, WZ) 
	132	mit Zimt und Zucker (KV)  
Dessert 1 (DGE)	132	Frischobst  

Donnerstag, 30.01.2025

Vorspeise 2	132	Rohkost  
DGE-Menü	5	Chili sin Carne (mit roten Bohnen, Mais und Paprika) (KV, 2)   
	5	BIO-Reis (KV)   
Menü 3	127	Chili con Carne (mit Rinderhack, roten Bohnen und Paprika) (KV, 2)   
	127	BIO-Reis (KV)   
Dessert 2	132	Frischobst  

Freitag, 31.01.2025

Vorspeise 2	132	Eisbergsalat  
	132	mit Cocktaildressing (SU, SE, EI, 2, 13, 7)  
Veganes Menü	132	Linzenbolognese (mit Möhren, Sellerie und Lauch) (SL)   
	132	mit Bio-Zitronen-Perle (GG, WZ)   

Wir wünschen Ihnen „Gut mit Bio“!

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.

Kettlerschule Hamm

Dessert 2

132 Pudding mit Vanillegeschmack (mit BIO-Milch) (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.