

Ketterschule Hamm

Montag, 03.02.2025

Vorspeise 2	132	Gurkensalat in Joghurt-Dill-Dressing (SE, ML, 2, 4)
Menü 1 (Fleisch/Fisch)	127	Nudelaufbau "Gyros Art" (mit Hähnchenfilet, Paprika, Tomaten) (ML)
Lieblingsmenü	5	Tortellini mit Spinat-Käsefüllung (GG, WZ, ML)
	5	mit Tomatensoße (KV)
Dessert 2	132	Frischobst

Dienstag, 04.02.2025

Vorspeise 2	132	Brötchen (GG, WZ, RO)
DGE-Menü	132	Erbseintopf (mit BIO-Kartoffeln, Erbsen, Sellerie, Möhren und Lauch) (SL, SE)
Dessert 1 (DGE)	1	Frischobst
Dessert 2	132	Knuspermüliquark (Speisequark mit Müsli und Cornflakes) (GG, WZ, HF, SF, HN, ML, GE)

Mittwoch, 05.02.2025

Vorspeise 1 (DGE)	132	Bunte Blattsalate (Lollo Bionda, Eichblatt, Feldsalat)
	132	mit Joghurt-Basilikumdressing (ML)
Menü 1 (Fleisch/Fisch)	127	Rindfleischstreifen "Western Art" mit Paprika, Mais, Kidneybohnen (KV, 2, 7)
	127	BIO-Kartoffeln
Veganes Menü	5	veg. Westernpfanne mit Paprika, Kidneybohnen und Mais (KV, 2, 7)
	5	BIO-Kartoffeln
Dessert 1 (DGE)	132	Pflaumen-Hirse-Creme (mit BIO-Hirse) (ML)

Donnerstag, 06.02.2025

Vorspeise 1 (DGE)	132	Rohkost
DGE-Menü	127	Putenbrustgulasch mit Champignons, Möhren, Zwiebeln und Schnittlauch (ML)
	127	BIO-Spirellis (GG, WZ)
Veganes Menü	6	Rote-Linsen-Bratling (SE, 12)
	6	mit Tomatensoße (KV)
	6	BIO-Spirellis (GG, WZ)
Dessert 1 (DGE)	132	Frischobst

Freitag, 07.02.2025

Vorspeise 1 (DGE)	132	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, = 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

Lieblingsmenü	132	mit Balsamicodressing (SU, SE, 12)	  
	132	Tortellini mit Spinat-Käsefüllung (GG, WZ, ML)	
Dessert 2	132	mit Tomatensoße (KV)	  
	132	Zitronenkuchen (GG, WZ, Ei, 12)	

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, SIM = 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.