

Ketterschule Hamm

Montag, 10.02.2025

Vorspeise 1 (DGE)	128 Rohkost  
Vorspeise 3	4 Brötchen (GG, WZ, RO) 
Menü 1 (Alternativbeilage)	128 Putenrostbratwurst ⁽¹⁶⁾   
	128 mit Balkansoße (mit Möhren, Erbsen, Paprika, Mais und grünen Bohnen) ^(KV, 7)   
Veganes Menü	128 Schmorkartoffeln ^(KV)   
	4 BIO-Gemüsesuppe Kunterbunt (Kartoffeln, Blumenkohl, Erbsen, Bohnen und Möhren) ^(KV)    
Dessert 2	132 Frischobst  

Dienstag, 11.02.2025

Vorspeise 2	132 Bauernsalat (mit Eisbergsalat, Tomate, Gurke)  
DGE-Menü	132 mit Essig-Öl-Dressing ^(SE, SU, 2, 13)  
Veganes Menü	128 Hühnerfrikassee (mit Erbsen, Möhren und Spargel) ^(ML)  
	128 BIO-Reis ^(KV)    
	5 Bunte Kartoffelpfanne mit frischem Gemüse (Bohnen, Paprika, Möhren, Zwiebeln) ^(KV)   
	5 mit Kräutersoße ^(KV, 12)   
Dessert 1 (DGE)	132 Quark mit Vanillegeschmack und Schokoraspelein ^(ML) 

Mittwoch, 12.02.2025

Vorspeise 2	132 Rohkost  
DGE-Menü	132 Kartoffel-Sauerkraut-Bratling ^(EI, SU, GG, WZ, 12)  
	132 mit Bratensoße ^(SE)   
	132 BIO-Spätzle ^(GG, WZ, EI)   
Dessert 2	132 Kirschkuchen ^(GG, WZ, EI, 12) 

Donnerstag, 13.02.2025

Vorspeise 1 (DGE)	132 Rohkost  
Lieblingsmenü	132 Reibplätzchen ^(EI, GG, WZ)  
	132 mit Apfelmus ^(KV, 2)   
Dessert 2	132 Frischobst  

Freitag, 14.02.2025

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 = Kriebstiere, 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.

Ketterschule Hamm

Vorspeise 1 (DGE)	132	Bunter Möhrensalat mit Mais, Paprika und Radieschen in Kräuterdressing (SE, 2, 4) 
Menü 1 (Alternativbeilage)	124	Gyrostopf mit Hähnchenbruststreifen, Zucchini und Paprika (KV) 
Vegan+glutenfrei	124	Naturreis (KV) 
	4	Mittelmeertopf in Tomaten-Gemüse-Soße (mit Paprika, Zucchini und Bohnen) (KV) 
Dessert 1 (DGE)	4	Naturreis (KV) 
	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.