

Ketterschule Hamm

Montag, 17.02.2025

Vorspeise 2	134	Rohkost  
DGE-Menü	127	Hähnchennuggets (GG, WZ, 12, 16)  
	127	mit Currysoße (SU, 7, 2)   
Menü 2 (vegetarisch)	127	BIO-Reis (KV)    
	7	Gemüsennuggets (GG, GE, WZ, ML) 
	7	mit Currysoße (SU, 7, 2)   
	7	BIO-Reis (KV)    
Dessert 1 (DGE)	132	Aprikosenjoghurtspeise (ML, 2) 

Dienstag, 18.02.2025

Vorspeise 1 (DGE)	134	Rohkost  
Menü 1 (Fleisch/Fisch)	129	BIO-Spirellis (GG, WZ)   
Veganes Menü	129	Carbonara (Geflügelschinken-Sahne-Soße) (ML, 1, 2, 16)  
	7	Orientalisch gefüllte Paprika (mit BIO-Reis, Rosinen, Bananen, Karotten, Sellerie, Porree) (SL, 12)   
	7	mit Tomatensoße (KV)   
	7	BIO-Kartoffeln    
Dessert 2	132	Frischobst  

Donnerstag, 20.02.2025

Vorspeise 2	134	Gurkensalat in Dilldressing (SE, 2, 4)  
Menü 1 (Fleisch/Fisch)	129	Hähnchenschnitzel (paniert) (GG, WZ)  
	129	mit Tomatensoße (KV)   
	129	BIO-Spirellis (GG, WZ)   
Lieblingsmenü	6	BIO-Spirellis (GG, WZ)   
	6	mit Tomatensoße (KV)   
Dessert 1 (DGE)	132	Frischobst  

Freitag, 21.02.2025

Vorspeise 2	125	Rohkost  
Menü 2 (vegetarisch)	125	Milchreis (heiß) (ML, 12)  
	125	mit Apfelkompott (kalt) (KV, 2)   
Dessert 1 (DGE)	125	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.