

## Ketterschule Hamm

### Montag, 24.02.2025

|                        |     |   |
|------------------------|-----|---|
| Vorspeise 2            | 132 | Konfettisalat (mit Gurke, Kidneybohnen, Mais, Möhre und Radieschen) in Essig-Öl-Dressing (SU, SE, 2, 13, 4)<br> |
| Menü 1 (Fleisch/Fisch) | 127 | Geflügelbrustgeschneitztes Züricher Art (mit Champignons und Zwiebeln) (ML)<br>                                 |
| Veganes Menü           | 127 | BIO-Reis (KV)   |
|                        | 5   | Mittelmeer-Gemüse-Auflauf (mit BIO-Reis, BIO-Tofu, Aubergine, Zucchini, Tomaten) (SO, 12)<br>                   |
| Dessert 2              | 132 | Frischobst  |

### Dienstag, 25.02.2025

|                      |     |   |
|----------------------|-----|---|
| Vorspeise 2          | 132 | Rohkost   |
| Menü 2 (vegetarisch) | 132 | Lauchauflauf (mit Kartoffelpüree, Porree und Möhren) (ML, EI, 12, 1)<br>      |
| Veganes Menü         | 1   | Kartoffelpfanne mit Spitzkohl, Lauchzwiebeln, Karotten + Räuchertofu (SO)<br> |
| Dessert 2            | 132 | Berliner (GG, WZ, EI, ML)   |

### Mittwoch, 26.02.2025

|                        |     |  |
|------------------------|-----|--|
| Vorspeise 2            | 127 | Eisbergsalat   |
|                        | 127 | mit Himbeerdressing (SE, SU, 2)  |
| Vorspeise 3            | 5   | Brötchen (GG, WZ, RO)  |
| Menü 1 (Fleisch/Fisch) | 127 | Hähnchenschnitzel Cordon Bleu, gefüllt mit Putenschinken und Käse (GG, WZ, EI, ML, 1, 2, 16)<br> |
|                        | 127 | mit Rahmsoße (ML)  |
|                        | 127 | BIO-Reis (KV)  |
| Menü 2 (vegetarisch)   | 5   | Käse-Lauch-Suppe (ML, 12)  |
| Dessert 2              | 132 | Frischobst   |

### Donnerstag, 27.02.2025

|                 |     |  |
|-----------------|-----|--|
| Vorspeise 3     | 132 | Brötchen (GG, WZ, RO)  |
| Veganes Menü    | 132 | Bauernsuppe (mit BIO-Kartoffeln, Lauch, Möhre, Zucchini und Sellerie) (SL)<br> |
| Dessert 1 (DGE) | 132 | pudding mit Vanillegeschmack (mit BIO-Milch) (ML)                              |

### Freitag, 28.02.2025

|                   |     |  |
|-------------------|-----|--|
| Vorspeise 1 (DGE) | 132 | Mischsalat (Eisbergsalat, Gurke, Möhre, etc.) (KV) |
|-------------------|-----|--|

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.

## Ketterschule Hamm

Lieblingsmenü  
Dessert 1 (DGE)

- 132 mit Cocktaildressing (SU, SE, EI, 2, 13, 7)  
- 132 Pizza Margherita (ML, GG, WZ, 4) 
- 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