

## Ketterschule Hamm

### Dienstag, 04.03.2025

Vorspeise 2	130	Gurkensalat in Joghurt-Dill-Dressing (SE, ML, 2, 4) 
Menü 1 (Fleisch/Fisch)	125	Cevapcici (Rind) (GG, WZ, EI, SE)  
	125	mit Paprikasoße Ungarische Art (SL, 7, 4)   
Menü 2 (vegetarisch)	125	BIO-Reis (KV)     
	5	Kichererbsenbratling (GG, WZ, EI, ML, SE, HF) 
	5	mit Paprikasoße Ungarische Art (SL, 7, 4)   
	5	BIO-Reis (KV)     
Dessert 2	130	Naturjoghurt (ML) 
	130	mit Müsli (GG, WZ, GE, HF, ML) 

### Mittwoch, 05.03.2025

Vorspeise 2	130	Eisbergsalat  
	130	mit Joghurt-Basilikumdressing (ML)  
Menü 1 (Fleisch/Fisch)	125	Rinderfrikadelle (EI, SE, GG, WZ)  
	125	mit Bechamelkartoffeln (ML)  
Menü 2 (vegetarisch)	5	Sellerieschnitzel (mit Panade) (SL, ML, EI, GG, WZ) 
	5	mit Kräuterrahmsoße (ML)  
	5	BIO-Kartoffeln     
Dessert 2	130	Stracciatellaquark (ML) 

### Donnerstag, 06.03.2025

Vorspeise 2	130	Rohkost  
Menü 2 (vegetarisch)	130	Pizza "Vegetaria" mit Zucchini, Mais und Paprika (GG, WZ, ML, 4) 
Dessert 2	130	Götterspeise (mit Gelatine vom Rind) (KV, 12)  
	130	+ Soße mit Vanillegeschmack (ML)  

### Freitag, 07.03.2025

Vorspeise 1 (DGE)	120	Rohkost  
Lieblingsmenü	120	2 Pfannkuchen (ML, EI, GG, WZ) 
	120	mit Apfelmus (KV, 2)    
Dessert 2	130	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= 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.