

Kettelerschule Hamm

Mittwoch, 21.08.2024

Vorspeise 1 (DGE) Bauernsalat (mit Eisbergsalat, Tomate, Gurke) ✓ 🞉

mit Essig-Öl-Dressing (SE, SU, 2, 13)

DGE-Menü Fischfrikadelle (MSC-Seelachs) (GG, WZ, FI, ML, SE)

mit Senfsoße (SE, ML)

BIO-Kartoffeln

Veganes Menü Kartoffel-Lauch-Hack Auflauf (mit veganen Hack) (so, 12)

Dessert 2 Frischobst

Donnerstag, 22.08.2024

Menü 1 (Alternativbeilage) Hackfleischpfanne (Rind) mit Schmorgemüse (Möhren, Zwiebeln, Wirsing) (KV)

BIO-Reis (KV)

Veganes Menü Gemüsetopf Teriyaki Style (Möhren, Paprika und Lauchzwiebeln) mit BIO-Tofu

(SO, 7)

BIO-Reis (KV)

Dessert 1 (DGE) Frischobst

Freitag, 23.08.2024

Vorspeise 1 (DGE) Rohkost

Veganes Menü Frisches Wokgemüse in Kokossoße (Möhren, Zucchini, Chinakohl und

Sprossen) (KV)

BIO-Reis (kv)

Lieblingsmenü Reibeplätzchen (EI, GG, WZ)

mit Apfelmus (KV, 2)

Dessert 1 (DGE) Aprikosenjoghurtspeise (ML, 2)

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 seisonal wechselnd, ** = vegetarisch, ** = lactosefrei, ** = glutenfrei

Da bei der Produktion alle 14 Hauptallergene verwendet werden, kann eine Kreuzkontamination nicht ausgeschlossen werden.



