

Kettelerschule Hamm

Montag, 26.08.2024

Vorspeise 1 (DGE)

Bunter Möhrensalat mit Mais, Paprika und Radieschen in Kräuter dressing (SE, 2, 4)


Menü 1 (Fleisch/Fisch)

Putengulasch "Ungarisch" mit Zwiebeln und Paprika (KV) 

Menü 2 (vegetarisch)

BIO-Kartoffeln 

Pastinaken-Steckrüben-Rösti (GG, HF, WZ, EI) 

Dessert 1 (DGE)

mit Gurken-Radieschen-Quark (ML) 

Frischobst 

Dienstag, 27.08.2024

Vorspeise 2

Eisbergsalat 

mit Joghurt-Kräuter dressing (SE, SU, ML, 2, 13) 

Menü 1 (Fleisch/Fisch)

Pasta della casa (mit Erbsen, Tomaten, Käse und Geflügelschinkenstreifen) (GG, WZ, ML, 1, 2, 16)


Veganes Menü

Rote-Linsen-Bratling (SE, 12) 

mit Tomatensoße (KV) 

BIO-Kartoffeln 

Dessert 2

Frischobst 

Mittwoch, 28.08.2024

Vorspeise 2

Brötchen (GG, WZ, RO) 

Menü 2 (vegetarisch)

Feine Kartoffelsuppe (mit BIO-Kartoffeln, Möhre, Lauch und Sellerie) (ML, SL)


Dessert 1 (DGE)

Frischobst 

Donnerstag, 29.08.2024

Vorspeise 1 (DGE)

Bunte Blattsalate (Lollo Rosso und Bionda, Eisbergsalat)


Menü 1 (Fleisch/Fisch)

mit Joghurt-Basilikum dressing (SU, ML, SE, 2) 

Königsberger Klopse (gekochte Fleischklöße mit Rind) (GG, WZ, SE, EI)


Menü 2 (vegetarisch)

in feiner Kapernsoße (ML) 

BIO-Kartoffeln 

Indisches Gemüsecurry (mit Blumenkohl, Möhren und Erbsen) (ML, 2)


Dessert 2

Naturreis 

Mandarinenkuchen (GG, WZ, EI, 12) 

Freitag, 30.08.2024

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.



DE-ÖKO-006

Kettlerschule Hamm

Vorspeise 1 (DGE)

Veganes Menü

Lieblingsmenü

Dessert 1 (DGE)

Rohkost 

Bunte Kartoffelpfanne mit frischem Gemüse (Bohnen, Paprika, Möhren, Zwiebeln)
(KV)



BIO-Nudeln (GG, WZ)



mit Tomatensoße (KV)



Naturjoghurt (ML)



mit Müsli (GG, WZ, GE, HF, ML)



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.



DE-ÖKO-006

Änderungen vorbehalten