

Ketterschule Hamm

Montag, 02.09.2024

Vorspeise 2	141	Brötchen (GG, WZ, RO) 
Menü 3	141	Linseneintopf (BIO-Kartoffeln, Möhren, Linsen, Sellerie, Lauch) (SL, SU, SE, 2) 
	141	+ 1 Geflügelwiener (ML, SL, SE, 1, 16) 
Dessert 1 (DGE)	141	Frischobst 

Dienstag, 03.09.2024

Vorspeise 1 (DGE)	141	Eisbergsalat 
	141	mit Kerbeldressing (SE, SU, 2) 
Menü 2 (vegetarisch)	141	Tortellini al forno (Nudeln mit Käse-Spinat-Füllung, Tomaten, Paprika) mit Käse überbacken (GG, WZ, ML) 
Dessert 2	141	Berliner (GG, WZ, EI, ML)

Mittwoch, 04.09.2024

Vorspeise 1 (DGE)	141	BIO-Erbesen-Möhrengemüse (KV) 
Menü 1 (Fleisch/Fisch)	134	Hähnchenschnitzel (paniert) (GG, WZ) 
	134	mit Kräuterrahmsoße (ML) 
	134	BIO-Kartoffeln 
Veganes Menü	7	vegane Bällchen (aus Sojaprotein) (SO, 4) 
	7	mit feiner Gemüsesoße (KV, 12) 
	7	BIO-Kartoffeln 
Dessert 2	141	Frischobst 

Donnerstag, 05.09.2024

Vorspeise 2	141	Rohkost 
Menü 2 (Alternativbeilage)	141	Mehrkornbratling (mit BIO-Getreide) (GG, WZ, DI, SE, ML, EI, HF) 
	141	mit Schnittlauchsoße (KV) 
	141	BIO-Spätzle (GG, WZ, EI) 
Dessert 2	141	BIO-Schokoladenpudding (ML) 

Freitag, 06.09.2024

Vorspeise 3	141	Sommergemüse (Möhren, Bohnen, Blumenkohl und Erbsen) (KV, 12) 
Lieblingsmenü	141	Pizza Margherita (ML, GG, WZ) 
Dessert 2	141	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.



DE-ÖKO-006