

Ketterschule Hamm

Montag, 09.09.2024

Vorspeise 2	141	Gurkensalat mit Möhren, Radieschen und Schnittlauch in Essig-Öl-Dressing (SE, 2, 4)
Veganes Menü	141	BIO-Nudeln (GG, WZ)
	141	mit Tomatensoße (KV)
Dessert 2	141	Cremige Quarkspeise (ML)

Dienstag, 10.09.2024

Vorspeise 1 (DGE)	134	Rohkost
Vorspeise 3	7	Brötchen (GG, WZ, RO)
Menü 1 (Fleisch/Fisch)	134	Frikadelle (mit Rinderhack u. Brokkoli) (SE, EI, GG, WZ)
	134	mit Pfefferrahmsoße (ML)
	134	BIO-Kartoffeln
Veganes Menü	7	BIO-Kartoffel-Möhren-Suppe (KV)
Dessert 2	141	Frischobst

Mittwoch, 11.09.2024

Vorspeise 2	141	Rohkost
Menü 1 (Fleisch/Fisch)	134	Rindergulasch "Ungarisch" mit frischer Paprika (KV)
	134	BIO-Kartoffeln
Menü 2 (vegetarisch)	7	Gefüllte Paprika mit Zwiebeln, Hirtenkäse und geriebenem Gouda (GG, WZ, ML, SE, EI)
	7	mit Kräutersoße (ML)
	7	BIO-Reis (KV)
Dessert 2	141	Apfelkuchen (GG, WZ, EI, 12, 2)

Donnerstag, 12.09.2024

Vorspeise 1 (DGE)	141	Bunter Krautsalat (grüne Paprika, Möhre) (SU, 2)
Menü 3	134	Chili con Carne (mit Rinderhack, roten Bohnen und Paprika) (KV)
	134	BIO-Reis (KV)
Veganes Menü	7	Chili sin Carne (mit roten Bohnen, Mais und Paprika) (KV)
	7	BIO-Reis (KV)
Dessert 2	141	Frischobst

Freitag, 13.09.2024

Vorspeise 1 (DGE)	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

Kettlerschule Hamm

Dessert 2

141 Pudding mit Vanillegeschmack (mit BIO-Milch) (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