

Ketterschule Hamm

Montag, 16.09.2024

Vorspeise 1 (DGE)	141	Rohkost
DGE-Menü	134	Seelachsfilet (paniert) (GG, WZ, FI)
	134	mit Rahmspinat (ML)
Menü 2 (vegetarisch)	134	BIO-Kartoffeln
	7	BIO-Eieromelette (EI, ML)
	7	mit Rahmspinat (ML)
	7	BIO-Kartoffeln
Dessert 2	141	Frischobst

Dienstag, 17.09.2024

Vorspeise 2	141	Brötchen (GG, WZ, RO)
DGE-Menü	141	Erbseintopf (mit BIO-Kartoffeln, Erbsen, Sellerie, Möhren und Lauch) (SL, SE)
Dessert 2	141	Knuspermüslquark (Speisequark mit Müsli und Cornflakes) (GG, WZ, HF, SF, HN, ML, GE)

Mittwoch, 18.09.2024

Vorspeise 1 (DGE)	141	Bunte Blattsalate (Lollo Rosso und Bionda, Eisbergsalat)
	141	mit Joghurt-Basilikumdressing (SU, ML, SE, 2)
Menü 1 (Fleisch/Fisch)	134	Tex. Hackfleischsoße (mit Bohnen, Mais und Paprika) (KV, 7)
	134	BIO-Reis (KV)
Veganes Menü	7	veg. Westernpfanne mit Paprika, Kidneybohnen und Mais (KV, 7)
	7	BIO-Kartoffeln
Dessert 1 (DGE)	141	Frischobst

Donnerstag, 19.09.2024

Vorspeise 2	141	Gurkensalat in Joghurt-Dill-Dressing (SE, ML, 2, 4)
DGE-Menü	134	Putenbrustgulasch mit Champignons, Möhren, Zwiebeln und Schnittlauch (ML)
	134	BIO-Nudeln (GG, WZ)
Veganes Menü	7	Gefüllte Zucchini (mit BIO-Hirse) (KV)
	7	mit Schnittlauchsoße (KV)
	7	Naturreis
Dessert 2	141	Frischobst

Freitag, 20.09.2024

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.



Kettlerschule Hamm

Vorspeise 1 (DGE)	141	Mischsalat (Eisbergsalat, Gurke, Möhre, etc.) (KV)  
	141	mit Essig-Öl-Dressing (SE, SU, 2, 13)  
Lieblingsmenü	141	Tortellini mit Spinat-Käsefüllung (GG, WZ, ML) 
	141	mit Tomatensoße (KV)   
Dessert 2	141	Zitronenkuchen (GG, WZ, Ei, 12) 

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