

Ketterschule Hamm

Montag, 23.09.2024

Vorspeise 1 (DGE)	134 Rohkost 
Vorspeise 3	5 Brötchen (GG, WZ, RO) 
Menü 1 (Alternativbeilage)	134 Putenrostbratwurst (KV, 16) 
	134 mit Balkansoße (mit Möhren, Erbsen, Paprika, Mais und grünen Bohnen) (KV, 7) 
	134 Kartoffelgratin (ML) 
Veganes Menü	5 BIO-Gemüsesuppe Kunterbunt (Kartoffeln, Blumenkohl, Erbsen, Bohnen und Möhren) (KV) 
Dessert 2	139 Frischobst 

Dienstag, 24.09.2024

Vorspeise 2	139 Bauernsalat (mit Eisbergsalat, Tomate, Gurke) 
DGE-Menü	139 mit Essig-Öl-Dressing (SE, SU, 2, 13) 
Veganes Menü	134 Hühnerfrikassee (mit Erbsen, Möhren und Spargel) (ML) 
	134 BIO-Reis (KV) 
	5 Bunte Kartoffelpfanne mit frischem Gemüse (Bohnen, Paprika, Möhren, Zwiebeln) (KV) 
	5 mit Kräutersoße (KV, 12) 
Dessert 1 (DGE)	139 Blaubeerenjoghurtspeise (ML) 

Mittwoch, 25.09.2024

Vorspeise 2	139 Rohkost 
Lieblingsmenü	139 Reibeplätzchen (EI, GG, WZ) 
	139 mit Apfelmus (KV, 2) 
Dessert 2	139 Kirschkuchen (GG, WZ, EI, 12) 

Donnerstag, 26.09.2024

Vorspeise 2	139 Mischsalat (Eisbergsalat, Gurke, Möhre, etc.) (KV) 
	139 mit Cocktaildressing (SU, SE, EI, 2, 13, 7) 
Menü 1 (Fleisch/Fisch)	134 Nudelaufbau mit Geflügelstreifen, roten Linsen und Paprika (GG, WZ, ML, 1, 2, 16) 
Veganes Menü	5 Tofu-Gulasch mit BIO-Tofu, Paprika-, Gurkenwürfeln und Zwiebeln (SO, 7, 4) 
	5 BIO-Nudeln (GG, WZ) 
Dessert 2	139 Quark mit Vanillegeschmack (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

Kettelerschule Hamm

Freitag, 27.09.2024

Vorspeise 1 (DGE)

Menü 2 (vegetarisch)

Dessert 1 (DGE)

- 139 Bunter Möhrensalat mit Mais, Paprika und Radieschen in Kräuterdressing (SE, 2, 4) 
- 139 Pizza Margherita (ML, GG, WZ) 
- 139 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 = 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