Kettelerschule Hamm

Montag, 30.09.2024

Vorspeise 2	139	Rohkost
DGE-Menü	134	Hähnchennuggets (GG, WZ, 12, 16)
	134	mit Currysoße (SU, 7, 2)
	134	BIO-Reis (KV)
Menü 2 (vegetarisch)	5	Gemüsenuggets (GG, GE, WZ, ML)
	5	mit Currysoße (SU, 7, 2)
	5	BIO-Reis (KV)
Dessert 1 (DGE)	139	Aprikosenjoghurtspeise (ML, 2)

Dienstag, 01.10.2024

Vorspeise 1 (DGE)	139	Rohkost
Lieblingsmenü	139	BIO-Nudeln (GG, WZ)
	139	mit Tomatensoße (KV)
Dessert 2	139	Frischobst

Mittwoch, 02.10.2024

Vorspeise 1 (DGE)	139	Kopfsalat
	139	mit süßer Joghurttunke (ML)
Menü 1 (Fleisch/Fisch)	134	Nürnberger Geflügelrostbratwürstchen (16)
	134	mit brauner Soße (KV)
	134	BIO-Kartoffeln
Menü 2 (Alternativbeilage)	5	Karotten-Grünkern-Bratling (mit BIO-Grünkern) (GG, DI, SE, EI, HF, ML, WZ)
	5	mit brauner Soße (KV)
	5	Kartoffelbrei (ML, 12)
Dessert 2	139	Schokoladenpudding (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.

Änderungen vorbehalten