

## Ketterschule Hamm

### Montag, 28.10.2024

|                  |     |  |
|------------------|-----|--|
| Vorspeise 2      | 144 | Rohkost  |
| DGE-Menü         | 138 | Hähnchen-Gemüsepfanne (Möhren, Erbsen, Mais und Weißkohl) mit Geflügelbruststreifen (ML) |
| Veganes Menü     | 138 | BIO-Nudeln (GG, WZ)  |
|                  | 5   | BIO-Nudeln (GG, WZ)  |
|                  | 5   | mit Tomatensoße (KV)   |
| Vegan+glutenfrei | 1   | glutenfreie Nudeln (KV)  |
|                  | 1   | mit Tomatensoße (KV)   |
| Dessert 2        | 144 | Frischobst   |

### Dienstag, 29.10.2024

|                   |     |   |
|-------------------|-----|---|
| Vorspeise 1 (DGE) | 144 | Rohkost   |
| DGE-Menü          | 144 | Erbseneintopf (mit BIO-Kartoffeln, Erbsen, Sellerie, Möhren und Lauch) (SL, SE)               |
| Dessert 2         | 144 | Westf. Pumpernickel-Speise (Sahnepudding mit Schokolade u. Pumpernickel) (GG, RO, GE, ML, 12) |

### Mittwoch, 30.10.2024

|                   |     |  |
|-------------------|-----|--|
| Vorspeise 1 (DGE) | 144 | Bauernsalat (mit Eisbergsalat, Tomate, Gurke)            |
|                   | 144 | mit Kerbeldressing (SE, SU, 2)                           |
| DGE-Menü          | 138 | Fischrikadelle (MSC-Seelachs) (GG, WZ, FI, ML, SE)       |
|                   | 138 | mit Senfsoße (SE, ML)                                    |
|                   | 138 | BIO-Kartoffeln   |
| Veganes Menü      | 6   | Kartoffel-Lauch-Hack Auflauf (mit veganen Hack) (SO, 12) |
| Dessert 1 (DGE)   | 144 | Frischobst   |

### Donnerstag, 31.10.2024

|                 |     |  |
|-----------------|-----|--|
| Vorspeise 2     | 144 | Rohkost  |
| Veganes Menü    | 1   | Gemüsetopf Teriyaki Style (Möhren, Paprika und Lauchzwiebeln) mit BIO-Tofu (SO, 7) |
|                 | 1   | BIO-Reis (KV)  |
| Lieblingsmenü   | 143 | Reibplätzchen (EI, GG, WZ)   |
|                 | 143 | mit Apfelmus (KV, 2)   |
| Dessert 1 (DGE) | 144 | 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.