

Ketterschule Hamm

Montag, 04.11.2024

Vorspeise 1 (DGE)	144	Bunter Möhrensalat mit Mais, Paprika und Radieschen in Kräuterdressing (SE, 2, 4)
Menü 1 (Fleisch/Fisch)	139	Putengulasch "Ungarisch" mit Zwiebeln und Paprika (KV)
Menü 2 (vegetarisch)	139	BIO-Kartoffeln
	5	Bunter Couscous (Tomaten, Zucchini, Mais, Kichererbsen und BIO-Couscous) (GG, WZ)
	5	mit Tomatensoße (KV)
Dessert 1 (DGE)	143	Naturjoghurt (ML)
	143	mit Müsli (GG, WZ, GE, HF, ML)
Dessert 2	1	Frischobst

Dienstag, 05.11.2024

Vorspeise 1 (DGE)	144	Rohkost
Menü 1 (Fleisch/Fisch)	138	Pasta della casa (mit Erbsen, Tomaten, Käse und Geflügelschinkenstreifen) (GG, WZ, ML, 1, 2, 16)
Veganes Menü	6	Kartoffelklöße (KV)
	6	mit Pilzrahmragout (KV, 12)
Dessert 2	144	Frischobst

Mittwoch, 06.11.2024

Vorspeise 3	134	Brötchen (GG, WZ, RO)
Menü 2 (vegetarisch)	144	Feine Kartoffelsuppe (mit BIO-Kartoffeln, Möhre, Lauch und Sellerie) (ML, SL)
Dessert 1 (DGE)	144	Frischobst

Donnerstag, 07.11.2024

Vorspeise 1 (DGE)	144	Bunte Blattsalate (Lollo Bionda, Eichblatt, Feldsalat)
	144	mit Joghurt-Basilikumdressing (SU, ML, SE, 2)
Menü 1 (Fleisch/Fisch)	138	Königsberger Klopse (gekochte Fleischklöße mit Rind) (GG, WZ, SE, EI)
	138	in feiner Kapernsoße (ML)
	138	BIO-Kartoffeln
Menü 2 (vegetarisch)	6	Indisches Gemüsecurry (mit Blumenkohl, Möhren und Erbsen) (ML, 2)
	6	Naturreis
Dessert 1 (DGE)	1	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.

Ketterschule Hamm

Dessert 2	144	Mandarinenkuchen (GG, WZ, EI, 12) 
Freitag, 08.11.2024		
Veganes Menü	1	Bunte Kartoffelpfanne mit frischem Gemüse (Bohnen, Paprika, Möhren, Zwiebeln) (KV)    
	1	mit Kräutersoße (KV, 12)    
Lieblingsmenü	143	BIO-Spirellis (GG, WZ)  
	143	mit Tomatensoße (KV)    
Dessert 1 (DGE)	144	Pflaumen-Zimt-Joghurtspeise (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