

Ketterschule Hamm

Montag, 11.11.2024

Vorspeise 2	131	Brötchen (GG, WZ, RO)
Menü 3	127	Linseneintopf (BIO-Kartoffeln, Möhren, Linsen, Sellerie, Lauch) (SL, SU, SE, 2)
	127	+ 1 Geflügelwiener (ML, SL, SE, 1, 16)
Veganes Menü	5	Linseneintopf (BIO-Kartoffeln, Möhren, Linsen, Sellerie, Lauch) (SL, SU, SE, 2)
Dessert 2	132	Frischobst

Dienstag, 12.11.2024

Vorspeise 1 (DGE)	132	Eisbergsalat
	132	mit Himbeerdressing (SE, SU, 2)
Menü 2 (vegetarisch)	131	Tortellini al forno (Nudeln mit Käse-Spinat-Füllung, Tomaten, Paprika) mit Käse überbacken (GG, WZ, ML)
Veganes Menü	1	Kichererbsenbratling mit roten Linsen (SE)
	1	mit Schnittlauchsoße (KV)
	1	BIO-Kartoffeln
Dessert 1 (DGE)	1	Frischobst
Dessert 2	131	Berliner (GG, WZ, Ei, ML)

Donnerstag, 14.11.2024

Vorspeise 2	132	Rohkost
Veganes Menü	1	Asiatischer Gemüsetopf süß-sauer (mit Paprika, Karotten, Sellerie und Porree) (SL, SO, 2)
	1	BIO-Reis (KV)
Lieblingsmenü	131	Pizza Margherita (ML, GG, WZ)
Dessert 1 (DGE)	1	Frischobst
Dessert 2	131	Grießpudding (ML, GG, WZ)

Freitag, 15.11.2024

Vorspeise 1 (DGE)	132	Rohkost
Menü 2 (vegetarisch)	131	Kartoffelauflauf "Holländisch" (mit BIO-Kartoffeln, Blumenkohl, Möhre) (Ei, ML)
Dessert 2	132	Stracciatella-Vanille-Creme (ML, 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.