

Kettlerschule Hamm

Montag, 18.11.2024

Vorspeise 2	132	Gurkensalat mit Möhren, Radieschen und Schnittlauch in Essig-Öl-Dressing (SE, 2, 4)
Menü 2 (vegetarisch)	132	veg. Moussaka (Auflauf mit Kartoffeln, Tomaten, Auberginen und Zwiebeln) (ML, 12)
Dessert 2	132	Cremige Quarkspeise (ML)

Dienstag, 19.11.2024

Vorspeise 1 (DGE)	127	Rohkost
Vorspeise 3	5	Brötchen (GG, WZ, RO)
Menü 1 (Fleisch/Fisch)	126	Rinderköfte (orientalische Fleischbällchen mit Paprikastreifen) (EI, GG, WZ)
	126	mit Tomatensoße (KV)
	126	BIO-Reis (KV)
Veganes Menü	6	BIO-Kartoffel-Möhren-Suppe (KV)
Dessert 2	132	Frischobst

Mittwoch, 20.11.2024

Vorspeise 2	132	Rohkost
Veganes Menü	1	Quinoa-Gemüse-Auflauf (mit BIO-Quinoa, Blattspinat und Kürbis) (SU, 13, 12)
Lieblingsmenü	131	2 Pfannkuchen (ML, EI, GG, WZ)
	131	mit Zimt und Zucker (KV)
Dessert 1 (DGE)	132	Frischobst

Donnerstag, 21.11.2024

Vorspeise 1 (DGE)	132	Bunter Krautsalat (grüne Paprika, Möhre) (SU, 2)
DGE-Menü	5	Chili sin Carne (mit roten Bohnen, Mais und Paprika) (KV)
	5	BIO-Reis (KV)
Menü 3	127	Chili con Carne (mit Rinderhack, roten Bohnen und Paprika) (KV)
	127	BIO-Reis (KV)
Dessert 2	132	Frischobst

Freitag, 22.11.2024

Vorspeise 2	132	Eisbergsalat
	132	mit Cocktaildressing (SU, SE, EI, 2, 13, 7)
DGE-Menü	132	Wir wünschen Ihnen einen 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.

Kettelerschule Hamm

Vegan+glutenfrei	131	BIO-Vollkorn-Penne (GG, WZ)    
	1	Linsenbolognese (mit Möhren, Sellerie und Lauch) (SL)    
	1	glutenfreie Nudeln    
Dessert 2	132	Pudding mit Vanillegeschmack (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.