

Kettlerschule Hamm

Montag, 25.11.2024

Vorspeise 2

DGE-Menü

Menü 2 (vegetarisch)

Dessert 2

- 132 Gurkensalat in Joghurt-Dill-Dressing (SE, ML, 2, 4) 
- 126 Seelachsfilet (paniert) (GG, WZ, FI)   
- 126 mit Rahmspinat (ML)  
- 126 BIO-Kartoffeln    
- 6 BIO-Eieromelette (EI, ML)   
- 6 mit Rahmspinat (ML)  
- 6 BIO-Kartoffeln    
- 132 Frischobst  

Dienstag, 26.11.2024

Vorspeise 1 (DGE)

Menü 2 (vegetarisch)

Veganes Menü

Dessert 1 (DGE)

Dessert 2

- 132 Rohkost  
- 131 Käsespätzle (BIO-Spätzle) mit Zwiebeln (ML, GG, WZ, EI) 
- 1 Erbseneintopf (mit BIO-Kartoffeln, Erbsen, Sellerie, Möhren und Lauch) (SL, SE)    
- 1 Frischobst  
- 132 Knuspermüsliquark (Speisequark mit Müsli und Cornflakes) (GG, WZ, HF, SF, HN, ML, GE)

Mittwoch, 27.11.2024

Vorspeise 1 (DGE)

DGE-Menü

Dessert 2

- 132 Bunte Blattsalate (Lollo Bionda, Eichblatt, Feldsalat)  
- 132 mit Joghurt-Basilikumdressing (SU, ML, SE, 2)  
- 132 veg. Westernpfanne mit Paprika, Kidneybohnen und Mais (KV, 7)    
- 132 BIO-Kartoffeln    
- 132 Frischobst  

Donnerstag, 28.11.2024

Vorspeise 1 (DGE)

DGE-Menü

Veganes Menü

Dessert 1 (DGE)

- 132 Rohkost  
- 126 Putenbrustgulasch mit Champignons, Möhren, Zwiebeln und Schnittlauch (ML)  
- 126 BIO-Spirellis (GG, WZ)    
- 6 Rote-Linsen-Bratling (SE, 12)    
- 6 mit Tomatensoße (KV)    
- 6 glutenfreie Nudeln    
- 132 Frischobst  

Freitag, 29.11.2024

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

Vorspeise 1 (DGE)	132	Mischsalat (Eisbergsalat, Gurke, Möhre, etc.) (KV)  
	132	mit Balsamicodressing (SU, SE, 12)   
Menü 1 (Alternativbeilage)	127	Putenbraten   
	127	mit Braten-Senf-Soße (SE)   
	127	BIO-Reis (KV)    
Menü 2 (vegetarisch)	5	Grünkern-Sprossen-Bratling (mit BIO-Grünkern) (GG, DI, WZ, HF, ML, EI, SO, SE, SL) 
	5	mit Braten-Senf-Soße (SE)   
	5	BIO-Kartoffeln    
Dessert 1 (DGE)	1	Frischobst  
Dessert 2	132	Zitronenkuchen (GG, WZ, EI, 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.