

Ketterschule Hamm

Montag, 02.12.2024

Vorspeise 1 (DGE)	127	Rohkost 
Vorspeise 3	5	Brötchen (GG, WZ, RO) 
Menü 1 (Fleisch/Fisch)	127	Putenrostbratwurst (KV, 16)  
	127	mit Balkansoße (mit Möhren, Erbsen, Paprika, Mais und grünen Bohnen) (KV, 7)  
Veganes Menü	127	BIO-Kartoffeln   
	5	BIO-Gemüsesuppe Kunterbunt (Kartoffeln, Blumenkohl, Erbsen, Bohnen und Möhren) (KV)   
Dessert 2	132	Frischobst  

Dienstag, 03.12.2024

Vorspeise 2	132	Bauernsalat (mit Eisbergsalat, Tomate, Gurke)  
	132	mit Essig-Öl-Dressing (SE, SU, 2, 13)  
DGE-Menü	127	Hühnerfrikassee (mit Erbsen, Möhren und Spargel) (ML)  
	127	BIO-Reis (KV)   
Veganes Menü	5	Bunte Kartoffelpfanne mit frischem Gemüse (Bohnen, Paprika, Möhren, Zwiebeln) (KV)  
	5	mit Kräutersoße (KV, 12)  
Dessert 2	132	Frischobst  

Mittwoch, 04.12.2024

Vorspeise 1 (DGE)	132	BIO-Erbsengemüse (KV)   
Menü 1 (Fleisch/Fisch)	126	Rinderfrikadelle (EI, SE, GG, WZ)  
	126	mit Bratensoße (SE)  
	126	BIO-Kartoffeln   
Veganes Menü	6	Gemüsepfanne (mit Soja-Geschnetzeltem, Möhren, Erbsen, Mais und Weißkohl) (SO, 12)  
Dessert 1 (DGE)	1	Frischobst  
Dessert 2	131	Kirschkuchen (GG, WZ, EI, 12) 

Donnerstag, 05.12.2024

Vorspeise 2	132	Mischsalat (Eisbergsalat, Gurke, Möhre, etc.) (KV)  
	132	mit Cocktaildressing (SU, SE, EI, 2, 13, 7)  
DGE-Menü	132	Schmorkartoffelpfanne mit Paprika, Lauchzwiebeln und Hirtenkäse (ML)  
Dessert 1 (DGE)	132	Wir wünschen Ihnen „Guten Appetit“! Quark mit Vanillegeschmack und Schokoraspeln (ML)  

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.

Kettlerschule Hamm

Freitag, 06.12.2024

Vorspeise 2	132	Rohkost  
Menü 1 (Fleisch/Fisch)	1	Gyrostopf mit Hähnchenbruststreifen, Zucchini und Paprika (KV)   
Lieblingsmenü	1	BIO-Reis (KV)    
	131	Reibeplätzchen (EI, GG, WZ)  
	131	mit Apfelmus (KV, 2)   
Dessert 1 (DGE)	132	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.

Änderungen vorbehalten