

Kettlerschule Hamm

Montag, 09.12.2024

Vorspeise 2	132	Rohkost
Menü 1 (Fleisch/Fisch)	127	Auflauf "Spanisch Fricco" (mit Spitzkohl, Kartoffeln, Rinderhack und Zwiebeln) mit Käse überbacken (ML)
Veganes Menü	5	Gemüsetopf (Brokkoli, Möhren) (KV, 12)
	5	dazu vegane Bällchen (aus Sojaprotein) (SO, 4)
	5	BIO-Reis (KV)
Dessert 2	132	Frischobst

Dienstag, 10.12.2024

Vorspeise 1 (DGE)	132	Rohkost
Menü 1 (Fleisch/Fisch)	1	Fischaufwurf mit BIO-Kartoffeln, Spinat und Lachswürfeln (FI, EI, ML)
Lieblingsmenü	131	BIO-Spirellis (GG, WZ)
	131	mit Tomatensoße (KV)
Dessert 1 (DGE)	132	Bananenquark (ML)

Mittwoch, 11.12.2024

Vorspeise 2	132	Eisbergsalat
	132	mit süßer Joghurttunke (ML)
Menü 1 (Fleisch/Fisch)	127	Nürnberger Geflügelrostbratwürstchen (16)
	127	mit brauner Soße (KV)
	127	BIO-Kartoffeln
Menü 2 (vegetarisch)	5	Karotten-Grünkern-Bratling (mit BIO-Grünkern) (GG, DI, SE, EI, HF, ML, WZ)
	5	mit brauner Soße (KV)
	5	BIO-Kartoffeln
Dessert 2	132	BIO-Schokoladenpudding (ML)

Donnerstag, 12.12.2024

Vorspeise 2	102	Gurkensalat in Dilldressing (SE, 2, 4)
Menü 1 (Fleisch/Fisch)	100	Hähnchenschnitzel (paniert) (GG, WZ)
	100	mit Tomatensoße (KV)
	100	BIO-Spirellis (GG, WZ)
Vegan+glutenfrei	2	Chinakohltopf mit Lauch und Paprika in Sesamsoße (SM, 7)
	2	glutenfreie Nudeln
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.

Ketterschule Hamm

Freitag, 13.12.2024

Vorspeise 2	132	Rohkost  
Menü 2 (vegetarisch)	132	Milchreis (heiß) (ML, 12)  
	132	mit Apfelkompott (kalt) (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.