

Ketterschule Hamm

Montag, 16.12.2024

Vorspeise 2	132	Konfettisalat (mit Gurken, Kidneybohnen, Mais, Möhren und Radieschen) in Essig-Öl-Dressing (SU, SE, 2, 13, 4)
DGE-Menü	5	Mittelmeer-Gemüse-Auflauf (mit BIO-Reis, BIO-Tofu, Aubergine, Zucchini, Tomaten und Käse) (SO, ML)
Menü 1 (Fleisch/Fisch)	127	Geflügelbrustgeschneitztes Züricher Art (mit Champignons und Zwiebeln) (ML)
	127	BIO-Reis (KV)
Dessert 2	132	Frischobst

Dienstag, 17.12.2024

Vorspeise 2	132	Rohkost
Menü 2 (vegetarisch)	132	Lauchauflauf (mit Kartoffelpüree, Porree und Möhren) (ML, 12)
Dessert 2	132	Berliner (GG, WZ, EI, ML)

Mittwoch, 18.12.2024

Vorspeise 3	132	Brötchen (GG, WZ, RO)
Menü 2 (vegetarisch)	132	Käse-Lauch-Suppe (ML, 12)
Dessert 2	132	Frischobst

Donnerstag, 19.12.2024

Vorspeise 1 (DGE)	132	Rohkost
DGE-Menü	5	BIO-Spätzle (GG, WZ, EI)
	5	mit roter Linsensoße (Karotten, rote Linsen, Tomaten, Staudensellerie und Zwiebeln) (SL)
Menü 3	127	Geflügelwurstscheiben in Currysoße (KV, 16, 7, 2)
	127	BIO-Reis (KV)
Dessert 1 (DGE)	132	Pudding mit Vanillegeschmack (mit BIO-Milch) (ML)

Freitag, 20.12.2024

Vorspeise 1 (DGE)	132	Mischsalat (Eisbergsalat, Gurke, Möhre, etc.) (KV)
	132	mit Cocktaildressing (SU, SE, EI, 2, 13, 7)
Lieblingsmenü	132	Pizza Margherita (ML, GG, WZ)
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.