

Kettlerschule Hamm

Montag, 02.11.2026

Vorspeise 1	150	Rohkost 
Menü 1 (Fleisch/Fisch)	146	Hähnchenbrustfiletstückchen in Schnittlauch-Sahne-Soße (ML, 0) 
	146	BIO-Reis (KV, 0)  
Menü 2 (vegetarisch)	4	Griech. Vollkorn-Nudelaufbau mit BIO-Vollkorn-Penne, Hirtenkäse, Tomaten, Zucchini, Paprika, weißen Bohnen (GG, WZ, ML, SU, 0, 2, 13) 
Dessert 2	150	Cremige Quarkspeise (ML, 0) 

Dienstag, 03.11.2026

Vorspeise 3	150	Brötchen (GG, WZ, RO, GE) 
Menü 1 (Fleisch/Fisch)	146	BIO-Kartoffel-Möhren-Suppe (KV, 0)  
	146	mit Rinderhack (0) 
Veganes Menü	4	BIO-Kartoffel-Möhren-Suppe (KV, 0)  
Dessert 1	150	Frischobst (0) 

Donnerstag, 05.11.2026

Vorspeise 2	150	Gurkensalat mit Möhren, Radieschen und Schnittlauch in Essig-Öl-Dressing (SE, 0, 2, 4) 
Menü 1 (Fleisch/Fisch)	145	Chili con Carne (mit Rinderhack, roten Bohnen und Paprika) (KV, 2, 0) 
	145	BIO-Reis (KV, 0)  
Veganes Menü	5	Chili sin Carne (mit roten Bohnen, Mais und Paprika) (KV, 2, 0) 
	5	BIO-Reis (KV, 0)  
Dessert 2	150	Bratapfelcreme (ML, SF, MA, 2, 0) 

Freitag, 06.11.2026

Vorspeise 2	140	Eisbergsalat (0) 
	140	mit Cocktaildressing (SU, SE, EI, 0, 2, 13) 
Veganes Menü	1	Kartoffelklöße (0) 
	1	mit Pilzrahmragout (SU, 0, 13, 12) 
Lieblingsmenü	149	2 Pfannkuchen (ML, EI, GG, WZ, 0) 
	149	mit Apfelmus (KV, 2) 
Dessert 1	140	Frischobst (0) 

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 Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.



Änderungen vorbehalten