

Ketterschule Hamm

Montag, 09.11.2026

Vorspeise 1	150	Rohkost (0) 
Menü 1 (Fleisch/Fisch)	150	Seelachsfilet (paniert) (GG, WZ, FI, 0)   
	150	mit Rahmspinat (ML, 0) 
	150	BIO-Kartoffeln (0)   
Dessert 2	150	Aprikosenjoghurtspeise (ML, 0, 2) 

Dienstag, 10.11.2026

Vorspeise 2	150	Brötchen (GG, WZ, RO, GE) 
Menü 1 (Fleisch/Fisch)	146	Erbseintopf (mit BIO-Kartoffeln, Erbsen, Sellerie, Möhren und Lauch) (SL, SE, 0)  
	146	+ 1 Geflügelwien (ML, SL, SE, 1, 16) 
Veganes Menü	4	Erbseintopf (mit BIO-Kartoffeln, Erbsen, Sellerie, Möhren und Lauch) (SL, SE, 0)  
Dessert 1	150	Frischobst (0) 

Mittwoch, 11.11.2026

Vorspeise 2	150	Bauernsalat (mit Eisbergsalat, Tomate, Gurke) (0) 
	150	mit Essig-Öl-Dressing (SE, SU, 0, 2, 13) 
Menü 1 (Fleisch/Fisch)	146	Tex. Hackfleischsoße (mit Bohnen, Mais und Paprika) (KV, 0) 
	146	BIO-Reis (KV, 0)   
Menü 2 (vegetarisch)	4	Pizza Margherita (ML, GG, WZ, 0, 4) 
Dessert 2	150	Beerenquark (ML, 0) 

Donnerstag, 12.11.2026

Vorspeise 2	150	Herzhafter Möhrensalat in Kräuter-Senf-Dressing (SE, 0, 2, 4) 
Menü 3	145	Nudelaufbau "Gyros Art" (mit BIO-Vollkorn-Penne, Hähnchenfilet, Paprika, Tomaten) (GG, WZ, ML, 0) 
Veganes Menü	5	Mais-Süßkartoffel-Bratling (KV, 0, 12)  
	5	mit grüne-Bohnen-Tomaten-Gemüse (KV, 0)  
Dessert 1	150	Frischobst (0) 

Freitag, 13.11.2026

Vorspeise 2	140	Mischsalat (Eisbergsalat mit diverser Gemüse) (KV, 0) 
	140	mit Balsamicodressing (SU, SE, 0, 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 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

Kettlerschule Hamm

Lieblingsmenü	140	Tortellini mit Spinat-Käsefüllung (GG, WZ, ML, 0) 
	140	mit Käsesoße (ML, 0, 12)  
Dessert 2	140	Zitronenkuchen (GG, WZ, EI, 0, 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, SIM = 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



DE-ÖKO-006