



Stattküche GmbH

St. Marien-Grundschule Greven



Montag, 03.06.2024





Vorspeise 2

DGE-Menü



Rohkost  

Hähnchenbrustfilet (natur)   

Paprikarahmsoße (ML)  

BIO-Spirellis (GG, WZ)    

Dessert 2

Frischobst  




Dienstag, 04.06.2024

Vorspeise 1 (DGE)



Menü 1 (Fleisch/Fisch)

Rohkost  

BIO-Pasta (GG, WZ)  

mit Bolognesesoße (Tomatensoße mit Rinderhack) (SL)   

Dessert 1 (DGE)

Frischobst  

Dessert 2

Donut (GG, WZ, SO, ML, 12)

Mittwoch, 05.06.2024

Vorspeise 1 (DGE)



Menü 2 (vegetarisch)


Dessert 1 (DGE)

Dessert 2

Rohkost  

Pizza Margherita (ML, GG, WZ) 

Frischobst  

Milchreis (ML, 12) 

mit Zimt und Zucker (KV)  

Donnerstag, 06.06.2024

Vorspeise 1 (DGE)





Lieblingsmenü

Dessert 1 (DGE)



Dessert 2

Rohkost  

Tortellini mit Spinat-Käsefüllung (GG, WZ, ML) 

mit Tomatensoße (KV)    

Orangen-Vanille-Creme (ML, 12) 

Frischobst  

Freitag, 07.06.2024

Vorspeise 2





Menü 1 (Fleisch/Fisch)

Dessert 1 (DGE)


Dessert 2



Rohkost  

Putenrostbratwurst (KV, 16)   




mit Bratensoße (SE)    

BIO-Kartoffeln     

Erdbeerquark (ML) 

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 Schulpflegung und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.



Änderungen vorbehalten