



# Stattküche GmbH

## St. Marien-Grundschule Greven

### Montag, 10.06.2024

Vorspeise 2


Menü 1 (Fleisch/Fisch)



Rohkost  

Köttbullar (Schwedische Hackbällchen) (EI, SE, GG, WZ)  

in Preiselbeer-Rahmsoße (ML)  

BIO-Kartoffeln    

Beerenquark (ML) 

Frischobst  

Dessert 1 (DGE)





Dessert 2

### Dienstag, 11.06.2024

Vorspeise 3

DGE-Menü

Brötchen (GG, WZ, RO) 

Erbseintopf (mit BIO-Kartoffeln, Erbsen, Sellerie, Möhren und Lauch) (SL, SE)    

Frischobst  




Dessert 1 (DGE)

### Mittwoch, 12.06.2024



Vorspeise 2

Menü 2 (vegetarisch)

Rohkost  

BIO-Pasta (GG, WZ)   

veg. Bolognesesoße (mit BIO-Weizen) (GG, WZ, SL)   

Frischobst  



Dessert 2

### Donnerstag, 13.06.2024

Vorspeise 2

Lieblingsmenü

Rohkost  

Reibplätzchen (EI, GG, WZ)  

mit Apfelmus (KV, 2)   

Frischobst  

Dessert 1 (DGE)




### Freitag, 14.06.2024

Vorspeise 1 (DGE)



DGE-Menü

Rohkost  

BIO-Spirellis (GG, WZ)   

mit Tomaten-Basilikum-Soße (KV)   




Aprikosenjoghurtspeise (ML, 2) 

Frischobst  

Dessert 1 (DGE)

Dessert 2

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