



Stattküche GmbH

St. Marien-Grundschule Greven

Montag, 24.06.2024

Vorspeise 2

Menü 3


Dessert 1 (DGE)

Dessert 2


Brötchen (GG, WZ, RO) 

Linseneintopf (BIO-Kartoffeln, Möhren, Linsen, Sellerie, Lauch) (SL, SU, SE, 2) 



+ 1 Geflügelwiener (ML, SL, SE, 1, 16) 

Kirschjoghurtspeise (ML) 

Frischobst 




Dienstag, 25.06.2024


Vorspeise 1 (DGE)


Menü 1 (Fleisch/Fisch)

Dessert 1 (DGE)


Dessert 2

BIO-Erbesen-Möhrengemüse   

Hähnchenschnitzel (paniert) (GG, WZ) 

mit Kräuterrahmsoße (ML) 

BIO-Kartoffeln  

Frischobst 

Berliner (GG, WZ, EI, ML)

Mittwoch, 26.06.2024


Vorspeise 2


Menü 2 (vegetarisch)


Dessert 1 (DGE)

Dessert 2

Rohkost 

Tortellini al forno (Nudeln mit Käse-Spinat-Füllung, Tomaten, Paprika) mit Käse überbacken (GG, WZ, ML) 

Erdbeerquark (ML) 

Frischobst 

Donnerstag, 27.06.2024

Vorspeise 2

Lieblingsmenü

Dessert 1 (DGE)

Dessert 2

Rohkost 

Pizza Margherita (ML, GG, WZ) 

Frischobst 

BIO-Schokoladenpudding (ML) 

Freitag, 28.06.2024

Vorspeise 3

Menü 1 (Fleisch/Fisch)


Dessert 1 (DGE)

Dessert 2

Sommern Gemüse (Möhren, Bohnen, Blumenkohl und Erbsen) (KV, 12) 



Hackbraten (Rind) (EI, GG, WZ, SE) 




mit Champignonrahmsoße (ML) 

BIO-Kartoffeln  

Frischobst 

Stracciatella-Vanille-Creme (ML, 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 gekennzeichneten Komponenten entsprechen den DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder sowie für die Schulpflege und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

