



Stattküche GmbH

St. Marien-Grundschule Greven

Montag, 01.07.2024





Vorspeise 1 (DGE)




Veganes Menü



Dessert 1 (DGE)

Dessert 2

Rohkost  

BIO-Nudeln (GG, WZ)    

mit Tomatensoße (KV)   

Frischobst  

Cremige Quarkspeise (ML) 





Dienstag, 02.07.2024



Vorspeise 2



Menü 1 (Fleisch/Fisch)

Dessert 1 (DGE)

Dessert 2



BIO-Möhrengemüse    

Frikadelle (mit Rinderhack u. Brokkoli) (SE, EI, GG, WZ)  

mit Pfefferrahmsoße (ML)  

BIO-Kartoffeln    

Orangen-Vanille-Creme (ML, 12) 

Frischobst  

Mittwoch, 03.07.2024

Vorspeise 1 (DGE)



Menü 1 (Alternativbeilage)



Dessert 1 (DGE)


Dessert 2

Apfel-Möhren-Frischkost (KV)  

Rindergulasch "Ungarisch" mit frischer Paprika (KV)  

Kartoffelklöße (KV)  

Frischobst  

Pudding mit Vanillegeschmack (mit BIO-Milch) (ML, 12) 


Donnerstag, 04.07.2024

Vorspeise 2



Lieblingsmenü

Dessert 2

Rohkost  

2 Pfannkuchen (ML, EI, GG, WZ) 

mit Zimt und Zucker (KV)   

Frischobst  

Freitag, 05.07.2024



Vorspeise 2

DGE-Menü

Dessert 1 (DGE)



Dessert 2

Eisbergsalat  

mit Cocktaildressing (SU, SE, EI, 2, 13, 7)  




Linzenbolognese (mit Möhre, Sellerie und Lauch) (SL)   

BIO-Vollkornnudeln (GG, WZ)   

Frischobst  

Donut (GG, WZ, SO, 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 Schulverpflegung und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

