



# 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.



Änderungen vorbehalten