



Stattküche GmbH

St. Marien-Grundschule Greven

Montag, 08.12.2025

Vorspeise 2

DGE-zertifiziertes Menü

Dessert 1 (DGE zertifiziert)

Dessert 2

Gurkensalat in Joghurt-Dill-Dressing (SE, ML, 2, 4) 

Seelachsfilet (paniert) (GG, WZ, FI) 

mit Rahmspinat (ML) 

BIO-Kartoffeln   

Pfirsich-Joghurt-Speise (ML) 

Frischobst 

Dienstag, 09.12.2025

Vorspeise 2

Menü 1 (Fleisch/Fisch)

Dessert 2

Rohkost 

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

mit Paprikasoße Ungarische Art (SL, 4) 

BIO-Reis (KV)   

Frischobst 

Mittwoch, 10.12.2025

Vorspeise 1 (DGE zertifiziert)

Menü 1 (Fleisch/Fisch)

Dessert 1 (DGE zertifiziert)

Dessert 2

Rohkost 

Hähnchenschnitzel Cordon Bleu, gefüllt mit Putenschinken und Käse (GG, WZ, EI, ML, 1, 2, 16) 

mit Rahmsoße (ML) 

BIO-Kartoffeln  

Frischobst 

Stracciatellaquark (ML) 

Donnerstag, 11.12.2025

Vorspeise 1 (DGE zertifiziert)

Menü 1 (Fleisch/Fisch)

Dessert 1 (DGE zertifiziert)

Dessert 2

Bunter Krautsalat (grüne Paprika, Möhre) (SU, 2) 

Lasagne "Bolognese" mit Rinderhack (GG, WZ, EI, ML, SL) 

Frischobst 

Götterspeise (mit Gelatine vom Rind) (KV, 12) 

+ Soße mit Vanillegeschmack (ML) 

Freitag, 12.12.2025

Vorspeise 1 (DGE zertifiziert)

Lieblingsmenü

Dessert 1 (DGE zertifiziert)

Dessert 2

Rohkost 

2 Pfannkuchen (ML, EI, GG, WZ) 

mit Apfelmus (2) 

Frischobst 

Bananen-Schoko-Kuchen (GG, WZ, EI, 12, 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,  = vegetarisch,  = vegan,  = lactosefrei,  = glutenfrei

Änderungen vorbehalten

Da bei der Produktion alle 14 Hauptallergene verwendet werden, kann eine Kreuzkontamination nicht ausgeschlossen werden.

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Bio-Speisen sind nach DE-ÖKO-006 zertifiziert

