



Stattküche GmbH

St. Marien-Grundschule Greven

**Montag, 26.01.2026**

Vorspeise 1 (DGE zertifiziert)

DGE-zertifiziertes Menü

Dessert 1 (DGE zertifiziert)

Dessert 2

Rohkost (0)

Hähnchenbrustfiletstückchen in Schnittlauch-Sahne-Soße (ML, 0)

BIO-Reis (KV, 0)

Frischobst (0)

Cremige Quarkspeise (ML, 0)

**Dienstag, 27.01.2026**

Vorspeise 2

Menü 1 (Fleisch/Fisch)

Dessert 1 (DGE zertifiziert)

Dessert 2

Rohkost (0)

Rinderköfte (orientalische Fleischbällchen mit Paprikastreifen) (EI, GG, WZ, 0)

mit Tomatensoße (KV, 0)

BIO-Reis (KV, 0)

Beerenquark (ML, 0)

Frischobst (0)

**Mittwoch, 28.01.2026**

Vorspeise 1 (DGE zertifiziert)

Menü 1 (Fleisch/Fisch)

Dessert 1 (DGE zertifiziert)

Dessert 2

Rohkost (0)

Rindergulasch "Ungarisch" mit frischer Paprika (KV, 0)

BIO-Kartoffeln (0)

Frischobst (0)

Marmorkuchen (GG, WZ, EI, 12, 0)

**Donnerstag, 29.01.2026**

Vorspeise 1 (DGE zertifiziert)

Menü 3

Dessert 1 (DGE zertifiziert)

Dessert 2

Gurkensalat mit Möhren, Radieschen und Schnittlauch in Essig-Öl-Dressing (SE, 0, 2, 4)

Chili con Carne (mit Rinderhack, roten Bohnen und Paprika) (KV, 0)

BIO-Reis (KV, 0)

Bratapfelmreme (ML, SF, MA, 2, 0)

Frischobst (0)

**Freitag, 30.01.2026**

Vorspeise 2

Lieblingsmenü

Eisbergsalat (0)

mit Cocktaildressing (SU, SE, EI, 0, 2, 13)

2 Pfannkuchen (ML, EI, GG, WZ, 0)

mit Apfelmus (0, 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, DL = 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**





# Stattküche GmbH

## St. Marien-Grundschule Greven

Dessert 1 (DGE zertifiziert)

Frischobst (0)  

Dessert 2

Pudding mit Vanillegeschmack (mit BIO-Milch) (ML, 0) 

**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**

