



**Stattküche GmbH**

**St. Marien-Grundschule Greven**

### **Montag, 02.02.2026**

Vorspeise 1 (DGE zertifiziert)

DGE-zertifiziertes Menü

Dessert 1 (DGE zertifiziert)

Dessert 2

Rohkost (0)

Seelachsfilet (paniert) (GG, WZ, FI, 0) MSC

mit Rahmspinat (ML, 0)

BIO-Kartoffeln (0) vegan

Aprikosenjoghurtspeise (ML, 0, 2)

Frischobst (0)

### **Dienstag, 03.02.2026**

Vorspeise 3

Menü 2 (vegetarisch)

Dessert 1 (DGE zertifiziert)

Gurkensalat in Joghurt-Dill-Dressing (SE, ML, 0, 2, 4)

Käsespätzle (BIO-Spätzle) mit Zwiebeln (ML, EI, GG, WZ, 0, 1)

Frischobst (0)

### **Mittwoch, 04.02.2026**

Vorspeise 1 (DGE zertifiziert)

Lieblingsmenü

Dessert 1 (DGE zertifiziert)

Dessert 2

Bauernsalat (mit Eisbergsalat, Tomate, Gurke) (0)

mit Essig-Öl-Dressing (SE, SU, 0, 2, 13)

Tortellini mit Spinat-Käsefüllung (GG, WZ, ML, 0)

mit Tomatensoße (KV, 0) vegan

Pflaumen-Zimt-Joghurtspeise (ML, 0)

Frischobst (0)

### **Donnerstag, 05.02.2026**

Vorspeise 1 (DGE zertifiziert)

DGE-zertifiziertes Menü

Dessert 1 (DGE zertifiziert)

Dessert 2

Rohkost (0)

Putenbrustgulasch mit Champignons, Möhren, Zwiebeln und Schnittlauch (ML, 0)

BIO-Spirellis (GG, WZ, 0)

Frischobst (0)

Karamellpudding (ML, 0)

### **Freitag, 06.02.2026**

Vorspeise 1 (DGE zertifiziert)

Menü 1 (Fleisch/Fisch)

Dessert 1 (DGE zertifiziert)

Dessert 2

Mischsalat (Eisbergsalat, Gurke, Möhre) (KV, 0)

mit Balsamicodressing (SU, SE, 0, 12)

Geflügelrostbratwurst (0, 16)

mit brauner Senfsoße (SE, 0)

BIO-Kartoffeln (0) vegan

Frischobst (0)

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

**Wir wünschen Ihnen guten Appetit!**

1 = Konservierungsstoffe, 2 = Antioxidationsmittel, 4 = Süßungsmittel, 7 = mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 12 = Farbstoffe, 13 = geschwärzt, 15 = geschwärtzt,  
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**

