



# Stattküche GmbH

## St. Marien-Grundschule Greven



### Montag, 02.02.2026





Vorspeise 1 (DGE zertifiziert)



DGE-zertifiziertes Menü





Dessert 1 (DGE zertifiziert)

Dessert 2


Rohkost  

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

mit Rahmspinat (ML, 0)  

BIO-Kartoffeln (0)    

Aprikosenjoghurtspeise (ML, 0, 2) 

Frischobst 

### 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 



### 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)  

Pflaumen-Zimt-Joghurtspeise (ML, 0) 

Frischobst 



### Donnerstag, 05.02.2026


Vorspeise 1 (DGE zertifiziert)

DGE-zertifiziertes Menü

Dessert 1 (DGE zertifiziert)


Dessert 2

Rohkost  

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

BIO-Spirellis (GG, WZ, 0)   

Frischobst 

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)   

Frischobst 

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 = 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

