



# Stattküche GmbH

## St. Marien-Grundschule Greven



### Dienstag, 10.02.2026






Vorspeise 1 (DGE zertifiziert)

Menü 1 (Fleisch/Fisch)


Dessert 1 (DGE zertifiziert)



Dessert 2

Rohkost <sup>(0)</sup>  

Hackfleisch-Bällchen <sup>(0)</sup>     
in Tomatensoße <sup>(KV, 0)</sup>  

BIO-Spirellis <sup>(GG, WZ, 0)</sup>  

Quark mit Vanillegeschmack und Schokoraspeln <sup>(ML, 0)</sup> 

Frischobst <sup>(0)</sup>  



### Mittwoch, 11.02.2026






Vorspeise 2



Menü 1 (Fleisch/Fisch)


Dessert 1 (DGE zertifiziert)



Dessert 2

Rohkost <sup>(0)</sup>  

Rinderfrikadelle <sup>(EI, SE, 0)</sup>     
mit brauner Soße <sup>(KV, 0)</sup>  

BIO-Kartoffeln <sup>(0)</sup>  

Blaubeerenjoghurtspeise <sup>(ML, 0)</sup> 

Frischobst <sup>(0)</sup>  



### Donnerstag, 12.02.2026

Vorspeise 1 (DGE zertifiziert)



Menü 3



Dessert 1 (DGE zertifiziert)

Dessert 2

Rohkost <sup>(0)</sup>  

Rindergulasch mit Zwiebeln, Möhren und Paprika <sup>(KV, 0)</sup>   

BIO-Kartoffeln <sup>(0)</sup>  

Frischobst <sup>(0)</sup>  



Berliner <sup>(GG, WZ, EI, ML, 0, 4)</sup>

### Freitag, 13.02.2026



Lieblingsmenü

Dessert 1 (DGE zertifiziert)

Dessert 2





3 Reibeplätzchen <sup>(EI, GG, WZ, 0)</sup>    
mit Apfelmus <sup>(0, 2)</sup>  

Frischobst <sup>(0)</sup>  

Rote Grütze <sup>(KV, 0, 12)</sup>  

+ Soße mit Vanillegeschmack <sup>(ML, 0)</sup>  

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

