



Stattküche GmbH

St. Marien-Grundschule Greven



Dienstag, 17.02.2026



Vorspeise 2




DGE-zertifiziertes Menü

Dessert 1 (DGE zertifiziert)

Dessert 2



Rohkost ⁽⁰⁾  

Hähnchennuggets (GG, WZ, 0, 12, 16)  

mit Currysoße (SU, 0, 2)   

BIO-Reis (KV, 0)    

Aprikosenjoghurtspeise (ML, 0, 2) 

Frischobst ⁽⁰⁾  



Mittwoch, 18.02.2026

Vorspeise 2




Lieblingsmenü

Dessert 1 (DGE zertifiziert)



Dessert 2

Rohkost ⁽⁰⁾  

BIO-Spirellis (GG, WZ, 0)   

mit Tomatensoße (KV, 0)   

Westf. Stippmilch (Quark mit Zwieback) (ML, GG, WZ, 0)

Frischobst ⁽⁰⁾  



Donnerstag, 19.02.2026

Vorspeise 1 (DGE zertifiziert)

Menü 1 (Fleisch/Fisch)


Dessert 1 (DGE zertifiziert)



Dessert 2

Rohkost ⁽⁰⁾  

Käse-Lauch-Soße mit Rinderhack (ML, 0, 12)  

BIO-Spirellis (GG, WZ, 0)   

Erdbeer-Schoko-Speise (mit weißen Schokoraspeln) (ML, 0) 

Frischobst ⁽⁰⁾  



Freitag, 20.02.2026

Vorspeise 2



Menü 1 (Fleisch/Fisch)

Dessert 1 (DGE zertifiziert)

Dessert 2


Rohkost ⁽⁰⁾  

Kartoffelpüree-Karotten-Auflauf mit Rinderhack (ML, 0, 12)  

Frischobst ⁽⁰⁾  

Pflaumenkuchen (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, SIM = 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

