



Stattküche GmbH

St. Marien-Grundschule Greven

Montag, 02.03.2026

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)    

Pfirsich-Joghurt-Speise (ML, 0)  

Frischobst  

Dienstag, 03.03.2026

Vorspeise 1 (DGE zertifiziert)

Menü 1 (Fleisch/Fisch)

Dessert 2

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

Cevapcici (Rind) (GG, WZ, EI, SE, 0)  

mit Paprikasoße Ungarische Art (SL, 0, 4)  

BIO-Reis (KV, 0)    

Frischobst  

Mittwoch, 04.03.2026

Vorspeise 1 (DGE zertifiziert)

Menü 1 (Fleisch/Fisch)

Dessert 1 (DGE zertifiziert)

Dessert 2

Rohkost  

Hähnchenschnitzel Cordon Bleu, gefüllt mit Putenschinken und Käse (GG, WZ, EI, ML, SL, 0) 

mit Rahmsoße (ML, 0)  

BIO-Kartoffeln (0)    

Frischobst  

Stracciatellaquark (ML, 0) 

Donnerstag, 05.03.2026

Vorspeise 2

Menü 1 (Fleisch/Fisch)

Dessert 1 (DGE zertifiziert)

Dessert 2

Rohkost  

Lasagne "Bolognese" mit Rinderhack (GG, WZ, EI, ML, SL, 0) 

Frischobst  

Götterspeise (mit Gelatine vom Rind) (KV, 12, 0)  

+ Soße mit Vanillegeschmack (ML, 0)  

Freitag, 06.03.2026

Vorspeise 1 (DGE zertifiziert)

Lieblingsmenü

Dessert 1 (DGE zertifiziert)

Dessert 2

Rohkost  

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

mit Apfelmus (2)  

Frischobst  

Bananen-Schoko-Kuchen (GG, WZ, EI, 0, 12, 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, 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

