



Stattküche GmbH

St. Marien-Grundschule Greven

Montag, 09.03.2026

Vorspeise 2

DGE-zertifiziertes Menü

Dessert 2

Rohkost ⁽⁰⁾  

Hähnchenschnitzel (paniert) (GG, WZ, 0)  

mit Rahmsoße (ML, 0)  

BIO-Kartoffeln ⁽⁰⁾    

Frischobst ⁽⁰⁾  

Dienstag, 10.03.2026

Vorspeise 1 (DGE zertifiziert)

Menü 2 (vegetarisch)

Dessert 1 (DGE zertifiziert)

Dessert 2

Rohkost ⁽⁰⁾  

Pizza Margherita (ML, GG, WZ, 0, 4) 

Frischobst ⁽⁰⁾  

Donut (GG, WZ, SO, ML, 0)

Mittwoch, 11.03.2026

Vorspeise 2

Menü 1 (Fleisch/Fisch)

Dessert 2

Rohkost ⁽⁰⁾  

Nudelaufbau (BIO-Spirellis) "Bolognese" mit Rinderhack (GG, WZ, ML, SL, 0)



Frischobst ⁽⁰⁾  

Donnerstag, 12.03.2026

Vorspeise 1 (DGE zertifiziert)

Lieblingsmenü

Dessert 1 (DGE zertifiziert)

Dessert 2

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

mit Kräuterdressing (SE, 2, 4, 0)  

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

mit Tomatensoße (KV, 0)   

Frischobst ⁽⁰⁾  

Milchreis (ML, 0, 12) 

mit Zimt und Zucker (KV, 0)  

Freitag, 13.03.2026

Vorspeise 1 (DGE zertifiziert)

Menü 1 (Fleisch/Fisch)

Dessert 1 (DGE zertifiziert)

Dessert 2

Rohkost ⁽⁰⁾  

Putenrostbratwurst ^(16, 0)   

mit brauner Senfsoße (SE, 0)   

BIO-Kartoffeln ⁽⁰⁾    

Frischobst ⁽⁰⁾  

Kirsch-Wackelpudding (mit Gelatine vom Rind) (KV, 0)  

+ Soße mit Vanillegeschmack (ML, 0)  

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

