



Stattküche GmbH

St. Marien-Grundschule Greven

Montag, 16.03.2026

Vorspeise 1 (DGE zertifiziert)

Veganes Menü

Dessert 2

Rohkost ⁽⁰⁾

BIO-Spirellis (GG, WZ, 0)

mit Tomatensoße (KV, 0)

Frischobst ⁽⁰⁾

Dienstag, 17.03.2026

Vorspeise 1 (DGE zertifiziert)

Menü 1 (Fleisch/Fisch)

Dessert 1 (DGE zertifiziert)

Rohkost ⁽⁰⁾

Tortellini al forno (Nudeln mit Ricotta-Füllung, Putenstreifen, Tomaten, Paprika)

Frischobst ⁽⁰⁾

Mittwoch, 18.03.2026

Vorspeise 1 (DGE zertifiziert)

Menü 1 (Fleisch/Fisch)

Dessert 1 (DGE zertifiziert)

Bauernsalat (mit Eisbergsalat, Tomate, Gurke) ⁽⁰⁾

mit Kerbeldressing (SE, SU, 0, 2)

Köttbular (Rinderhackbällchen) ⁽⁰⁾

in Preiselbeer-Rahmsoße (ML, 0)

BIO-Kartoffeln ⁽⁰⁾

Frischobst ⁽⁰⁾

Donnerstag, 19.03.2026

Vorspeise 2

Lieblingsmenü

Dessert 1 (DGE zertifiziert)

Dessert 2

Rohkost ⁽⁰⁾

3 Reibepätzchen (EI, GG, WZ, 0)

mit Apfelmus (KV, 2)

Schwarzwälder Kirschquark (Quark mit Kirschen und Schokoraspeln) (ML, 0)

Frischobst ⁽⁰⁾

Freitag, 20.03.2026

Vorspeise 1 (DGE zertifiziert)

Menü 1 (Fleisch/Fisch)

Dessert 1 (DGE zertifiziert)

Rohkost ⁽⁰⁾

BIO-Spirellis (GG, WZ, 0)

mit Bolognesesoße (Tomatensoße mit Rinderhack) (SL, 0)

Frischobst ⁽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

