



Stattküche GmbH

St. Marien-Grundschule Greven

Montag, 23.03.2026

Vorspeise 2

Menü 1 (Fleisch/Fisch)

Dessert 1 (DGE zertifiziert)

Dessert 2

Rohkost (0)  

Geflügelgeschnetzeltes in Brokkoli-Käse-Soße (ML, Ei, 0, 12, 1)  

BIO-Kartoffeln (0)    

Frischobst (0)  

Naturjoghurt (ML, 0) 

mit Müsli (GG, WZ, GE, HF, ML, 0) 

Dienstag, 24.03.2026

Vorspeise 2

DGE-zertifiziertes Menü

Dessert 1 (DGE zertifiziert)

Dessert 2

Bunter Möhrensalat mit Mais, Paprika und Radieschen in Kräuterdressing (SE, 0, 2, 4)  

Rindergeschnetzeltes mit grünen Bohnen (KV, 0)   

BIO-Reis (KV, 0)    

Brombeerjoghurtspeise (ML, 0) 

Frischobst (0)  

Mittwoch, 25.03.2026

Vorspeise 1 (DGE zertifiziert)

Lieblingsmenü

Dessert 1 (DGE zertifiziert)

Dessert 2

Rohkost (0)  

BIO-Spirellis (GG, WZ, 0)    

mit Tomatensoße (KV, 0)   

Blaubeerenquark (ML, 0) 

Frischobst (0)  

Donnerstag, 26.03.2026

Vorspeise 2

Menü 1 (Fleisch/Fisch)

Dessert 1 (DGE zertifiziert)

Dessert 2

Rohkost (0)  

Königsberger Klopse (gekochte Fleischklöße mit Rind) (GG, WZ, SE, Ei, 0)  

in feiner Kapernsoße (ML, 0)  

BIO-Kartoffeln (0)    

Frischobst (0)  

Apfelkuchen (GG, WZ, Ei, 0, 12) 

Freitag, 27.03.2026

Vorspeise 1 (DGE zertifiziert)

Menü 1 (Fleisch/Fisch)

Dessert 2

Rohkost (0)  

Hähnchennuggets (GG, WZ, 12, 16)  

mit Barbecuesoße (KV, 0, 2)   

BIO-Reis (KV, 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

