



# Stattküche GmbH

## St. Marien-Grundschule Greven

### Montag, 18.05.2026

Vorspeise 2

Bunter Bohnensalat (mit weißen Bohnen, Kidneybohnen, Paprika, Gurken, Mais) in Essig-Öl-Dressing (SU, 2, 13, 0)



Menü 1 (Fleisch/Fisch)

Hähnchenbrustfilet Piccata Milanese mit Parmesankäse-Panade (GG, WZ, EI, ML, 1, 2, 16)



mit Tomatensoße (KV, 0)



BIO-Vollkorn-Penne (GG, WZ, 0)



Dessert 1 (DGE zertifiziert)

Frischobst (0)



### Dienstag, 19.05.2026

Vorspeise 2

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



Menü 3

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



Dessert 1 (DGE zertifiziert)

Frischobst (0)



Dessert 2

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

### Mittwoch, 20.05.2026

Vorspeise 1 (DGE zertifiziert)

Rohkost (0)



Menü 1 (Fleisch/Fisch)

Hackfleisch-Bällchen (0)



mit Tomatensoße (KV, 0)



BIO-Penne (GG, WZ, 0)



Dessert 1 (DGE zertifiziert)

Frischobst (0)



Dessert 2

Milchreis (ML, 0, 12)



mit Zimt und Zucker (KV, 0)



### Donnerstag, 21.05.2026

Vorspeise 1 (DGE zertifiziert)

Rohkost (0)



Lieblingsmenü

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



mit Tomatensoße (KV, 0)



Dessert 1 (DGE zertifiziert)

Frischobst (0)



### Freitag, 22.05.2026

Vorspeise 1 (DGE zertifiziert)

Rohkost (0)



Menü 1 (Fleisch/Fisch)

Nürnberger Geflügelrostbratwürstchen (16)



mit brauner Soße (KV, 0)



BIO-Kartoffeln (0)



Dessert 1 (DGE zertifiziert)

Frischobst (0)



Dessert 2

roter Wackelpudding (mit Gelatine vom Rind) (Kirsche) (KV, 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

