



# Stattküche GmbH



## St. Marien-Grundschule Greven

### Montag, 08.06.2026

Vorspeise 3

Menü 1 (Fleisch/Fisch)



Paprika-Gurken-Mais-Salat in Kräuterdressing (SE, 0, 2, 4)  

Rinderfrikadelle (EI, SE, GG, WZ, 0)  

mit Paprikasoße Ungarische Art (SL, 0, 4)   

BIO-Spirellis (GG, WZ, 0)   

Dessert 1

Frischobst (0)  



### Dienstag, 09.06.2026


Vorspeise 1



Menü 2 (vegetarisch)

Dessert 1

Dessert 2

Rohkost (0)  

Tortelliniauflauf mit Brokkoli und Kirschtomaten (ML, GG, WZ, 0) 

Frischobst (0)  



Berliner (GG, WZ, EI, ML, 4)



### Mittwoch, 10.06.2026

Vorspeise 1

Menü 1 (Fleisch/Fisch)



Dessert 1

Rohkost (0)  

Hähnchenschnitzel (paniert) (GG, WZ, 0)  

mit Honig-Senf-Soße (ML, SE, 0)   

BIO-Reis (KV, 0)   

Frischobst (0)  



### Donnerstag, 11.06.2026




Vorspeise 1

Menü 3

Dessert 1



Dessert 2



Rohkost (0)  

BIO-Spirellis (GG, WZ, 0)   

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

Frischobst (0)  

BIO-Schokoladenpudding (ML, 0)  

### Freitag, 12.06.2026


Vorspeise 2

Lieblingsmenü



Dessert 1

Dessert 2

Eisbergsalat mit Möhrenstreifen (0)  




und Apfelstreifen in Essig-Öl-Dressing (SE, 0, 2, 4)  

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

Frischobst (0)  

Kirschjoghurtspeise (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**

