



# Stattküche GmbH

## St. Marien-Grundschule Greven

### Montag, 08.04.2024

Vorspeise 1 (DGE)

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



Menü 1 (Fleisch/Fisch)

Putengulasch "Ungarisch" mit Zwiebeln und Paprika (KV)

Dessert 1 (DGE)

BIO-Kartoffeln

Naturjoghurt (ML)

Dessert 2

mit Müsli (GG, WZ, GE, HF, ML)

Frischobst

### Dienstag, 09.04.2024

Vorspeise 1 (DGE)

Rohkost

DGE-Menü

Rindergeschmortes mit grünen Bohnen (KV)

Dessert 1 (DGE)

BIO-Reis (KV)

Dessert 2

Stracciatellaquark (ML)

Frischobst

### Mittwoch, 10.04.2024

Vorspeise 3

Brötchen (GG, WZ, RO)

Menü 3

Feine Kartoffelsuppe (mit BIO-Kartoffeln, Möhre, Lauch und Sellerie) (ML, SL)



+ 1 Geflügelwiener (ML, SL, SE, 1, 16)

Dessert 1 (DGE)

Frischobst

Dessert 2

Fruit Crumble Cake (Beerengrütze mit Keks) (GG, WZ, EI, ML)

### Donnerstag, 11.04.2024

Vorspeise 2

Rohkost

Lieblingsmenü

BIO-Nudeln (GG, WZ)

Dessert 1 (DGE)

mit Tomatensoße (KV)

Dessert 2

Frischobst

Mandarinenkuchen (GG, WZ, EI, 12)

### Freitag, 12.04.2024

Vorspeise 2

Rohkost

Menü 1 (Fleisch/Fisch)

Hähnchennuggets (GG, WZ, 12, 16)

mit Barbecuesoße (KV, 7, 2)

Dessert 1 (DGE)

BIO-Reis (KV)

Pflaumen-Zimt-Joghurtspeise (ML)

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, R = Gurke, Kohlrabi, Möhre, Paprika, O = täglich und saisonal wechselnd, = vegetarisch, = lactosefrei, = glutenfrei  
Da bei der Produktion alle 14 Hauptallergene verwendet werden, kann eine Kreuzkontamination nicht ausgeschlossen werden.



Die gekennzeichneten Komponenten entsprechen den DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder sowie für die Schulpflegung und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.









# Stattküche GmbH

## St. Marien-Grundschule Greven

Dessert 2

Frischobst 

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, R = Gurke, Kohlrabi, Möhre, Paprika, O = täglich und saisonal wechselnd,  = vegetarisch,  = lactosefrei,  = glutenfrei

**Da bei der Produktion alle 14 Hauptallergene verwendet werden, kann eine Kreuzkontamination nicht ausgeschlossen werden.**



Die gekennzeichneten Komponenten entsprechen den DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder sowie für die Schulverpflegung und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.



Änderungen vorbehalten