



Stattküche GmbH

St. Marien-Grundschule Greven


Montag, 29.04.2024




Vorspeise 1 (DGE)

DGE-Menü


Dessert 1 (DGE)



Dessert 2

Rahmspinat (ML) 

Seelachsfilet (paniert) (GG, WZ, FI)   

BIO-Kartoffeln     

Aprikosenjoghurtspeise (ML, 2) 

Frischobst  

Dienstag, 30.04.2024

Vorspeise 2

DGE-Menü


Dessert 1 (DGE)



Dessert 2

Brötchen (GG, WZ, RO) 

Erbseintopf (mit BIO-Kartoffeln, Erbsen, Sellerie, Möhren und Lauch) (SL, SE)



Erdbeerquark (ML) 

Frischobst  

Donnerstag, 02.05.2024

Vorspeise 1 (DGE)





Lieblingsmenü

Dessert 1 (DGE)

Dessert 2

Rohkost  

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

mit Tomatensoße (KV)    

Knuspermüliquark (Speisequark mit Müsli und Cornflakes) (GG, WZ, HF, SF, HN, ML, GE)

Frischobst  

Freitag, 03.05.2024

Vorspeise 3

Menü 1 (Fleisch/Fisch)

Dessert 1 (DGE)

Dessert 2



BIO-Kaisergemüse (Blumenkohl, Brokkoli und Möhren)



Hähnchenbrustfilet (natur)   




mit Braten-Senf-Soße (SE)   

BIO-Kartoffeln     

Frischobst  

Berliner (GG, WZ, EI, 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 Schulverpflegung und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.



Änderungen vorbehalten