



Stattküche GmbH

St. Marien-Grundschule Greven

Mittwoch, 07.01.2026

Vorspeise 2

Rohkost

Menü 1 (Fleisch/Fisch)

Hähnchengyros mit Zucchini, Zwiebeln und Paprika (KV)

Dessert 1 (DGE zertifiziert)

BIO-Reis (KV)

Frischobst



Donnerstag, 08.01.2026

Vorspeise 2

Rohkost

Lieblingsmenü

Pizza Margherita (ML, GG, WZ, 4)

Dessert 1 (DGE zertifiziert)

Schwarzwälder Kirschquark (Quark mit Kirschen und Schokoraspeln) (ML)

Dessert 2

Frischobst



Freitag, 09.01.2026

Vorspeise 1 (DGE zertifiziert)

Rohkost

Menü 1 (Fleisch/Fisch)

Nudelauflauf (BIO-Spirellis) "Bolognese" mit Rinderhack (GG, WZ, ML, SL)



Dessert 1 (DGE zertifiziert)

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, DL = 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

