



Stattküche GmbH

St. Marien-Grundschule Greven

Mittwoch, 07.01.2026

Vorspeise 2



Menü 1 (Fleisch/Fisch)

Dessert 1 (DGE zertifiziert)

Rohkost  

Hähnchengyros mit Zucchini, Zwiebeln und Paprika (KV)   

BIO-Reis (KV)    

Frischobst  

Donnerstag, 08.01.2026

Vorspeise 2


Lieblingsmenü



Dessert 1 (DGE zertifiziert)

Dessert 2

Rohkost  

Pizza Margherita (ML, GG, WZ, 4) 

Schwarzwälder Kirsquark (Quark mit Kirschen und Schokoraspeeln) (ML) 

Frischobst  


Freitag, 09.01.2026

Vorspeise 1 (DGE zertifiziert)

Menü 1 (Fleisch/Fisch)





Dessert 1 (DGE zertifiziert)

Rohkost  

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

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, SIM = 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

