



Stattküche GmbH

St. Marien-Grundschule Greven

Montag, 19.01.2026

Vorspeise 3

Menü 1 (Fleisch/Fisch)

Rohkost

Hähnchenschnitzel Cordon Bleu, gefüllt mit Putenschinken und Käse
(GG, WZ, EI, ML, 1, 2, 16)



mit Rahmsoße (ML)

BIO-Kartoffeln

Kirschjoghurtspeise (ML)

Frischobst

Dessert 1 (DGE zertifiziert)

Dessert 2

Dienstag, 20.01.2026

Vorspeise 2

Menü 1 (Fleisch/Fisch)

Rohkost

Rinderfrikadelle (EI, SE, GG, WZ)

mit Paprikasoße Ungarische Art (SL, 4)

BIO-Reis (KV)

Frischobst

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

Dessert 1 (DGE zertifiziert)

Dessert 2

Mittwoch, 21.01.2026

Vorspeise 2

Konfettisalat (mit Gurke, Kidneybohnen, Mais, Möhre und Radieschen) in Essig-Öl-Dressing (SE, 2, 4)



BIO-Maccaroni (GG, WZ)

mit heller Hackfleischsoße und Erbsen (ML, 12)

Winterquark mit Mandarinen und Spekulatius (ML, EI, GG, GE, WZ, SF, SO)

Frischobst

Menü 1 (Fleisch/Fisch)

Dessert 1 (DGE zertifiziert)

Dessert 2

Donnerstag, 22.01.2026

Vorspeise 2

Rohkost

Pizza Margherita (ML, GG, WZ, 4)

Grießpudding (ML, GG, WZ)

Frischobst

Lieblingsmenü

Dessert 1 (DGE zertifiziert)

Dessert 2

Freitag, 23.01.2026

Vorspeise 1 (DGE zertifiziert)

Rohkost

Menü 1 (mit alternativer Beilage)

Hackbraten (Rind) (EI, GG, WZ, SE)

mit Champignonrahmsoße (ML)

Kartoffelbrei (aus BIO-Kartoffeln) (ML, 12)

Frischobst

Dessert 1 (DGE zertifiziert)

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





Stattküche GmbH

St. Marien-Grundschule Greven

Dessert 2

Stracciatella-Vanille-Creme (ML, 12)



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