



Stattküche GmbH

St. Marien-Grundschule Greven

Montag, 01.12.2025

Vorspeise 2

Menü 1 (Fleisch/Fisch)

Dessert 1 (DGE zertifiziert)

Dessert 2

Rohkost  

Geflügelbrustgeschnetzeltes Züricher Art (mit Champignons und Zwiebeln) (ML)



BIO-Reis (KV)     

Naturjoghurt (ML)  

mit Müsli (GG, WZ, GE, HF, ML)  

Frischobst  

Dienstag, 02.12.2025

Vorspeise 1 (DGE zertifiziert)

Menü 1 (Fleisch/Fisch)

Dessert 1 (DGE zertifiziert)

Dessert 2

Rohkost  

Geflügelwurstscheiben in Currysoße (KV, 16, 2)   

BIO-Reis (KV)     

Frischobst  

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

Mittwoch, 03.12.2025

Vorspeise 1 (DGE zertifiziert)

Menü 1 (Fleisch/Fisch)

Dessert 2

Rohkost  

Rinderfrikadelle (EI, SE, GG, WZ)  

mit Rahmsoße (ML)  

BIO-Penne (GG, WZ)    

Frischobst  

Donnerstag, 04.12.2025

Vorspeise 1 (DGE zertifiziert)

Menü 3

Dessert 1 (DGE zertifiziert)

Dessert 2

Rohkost  

Geflügelfleischkäse (1, 2, 16)   

mit Zwiebelsoße (SE)    

BIO-Kartoffeln     

Pudding mit Vanillegeschmack (mit BIO-Milch) (ML) 

Frischobst  

Freitag, 05.12.2025

Vorspeise 1 (DGE zertifiziert)

Lieblingsmenü

Dessert 1 (DGE zertifiziert)

Dessert 2

Mischsalat (Eisbergsalat, Gurke, Möhre) (KV)  

mit Cocktaildressing (SU, SE, EI, 2, 13)  

Pizza Margherita (ML, GG, WZ, 4) 

Frischobst  

Tessiner Apfelspeise (Apfel-Quark-Speise) (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

