



Stattküche GmbH

St. Marien-Grundschule Greven

Montag, 20.04.2026

Vorspeise 1 (DGE zertifiziert)

Bunter Bohnensalat (mit weißen Bohnen, Kidneybohnen, Paprika, Gurken, Mais) in Essig-Öl-Dressing (SU, 2, 13, 0)



Menü 1 (mit alternativer Beilage)

Geflügelbrustgeschnetzeltes Züricher Art (mit Champignons und Zwiebeln) (ML, 0)



Dessert 1 (DGE zertifiziert)

BIO-Reis (KV, 0)

Dessert 2

Quark mit Vanillegeschmack (ML, 0)

Frischobst (0)

Dienstag, 21.04.2026

Vorspeise 1 (DGE zertifiziert)

Rohkost (0)

DGE-zertifiziertes Menü

Hühnerfrikassee (mit Erbsen, Möhren und Spargel) (ML, 0)



Dessert 1 (DGE zertifiziert)

BIO-Reis (KV, 0)

Dessert 2

Zitronenbuttermilch (ML, 0)

Frischobst (0)

Mittwoch, 22.04.2026

Vorspeise 2

Rohkost (0)

Lieblingsmenü

3 Reibeplätzchen (EI, GG, WZ, 0)

Dessert 1 (DGE zertifiziert)

mit Apfelmus (KV, 2)

Dessert 2

Frischobst (0)

Kirschkuchen (GG, WZ, EI, 0, 12)

Donnerstag, 23.04.2026

Vorspeise 1 (DGE zertifiziert)

Rohkost (0)

Menü 1 (Fleisch/Fisch)

Königsberger Klopse (gekochte Fleischklöße mit Rind) (GG, WZ, SE, EI, 0)



Dessert 1 (DGE zertifiziert)

in feiner Kapernsoße (ML, 0)

Dessert 2

BIO-Kartoffeln (0)

Blaubeerenjoghurtspeise (ML, 0)

Frischobst (0)

Freitag, 24.04.2026

Vorspeise 1 (DGE zertifiziert)

Gemischte Blattsalate (0)

Menü 1 (Fleisch/Fisch)

mit Joghurt-Basilikumdressing (ML, 0)

Hähnchengyros mit Zucchini, Zwiebeln und Paprika (KV, 0)



Dessert 1 (DGE zertifiziert)

BIO-Reis (KV, 0)

Frischobst (0)

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

Rote Grütze (KV, 0, 12)  

+ Soße mit Vanillegeschmack (ML, 0)  

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

