



Stattküche GmbH

St. Marien-Grundschule Greven



Montag, 27.04.2026



Vorspeise 1 (DGE zertifiziert)



Menü 1 (Fleisch/Fisch)




Dessert 1 (DGE zertifiziert)



Dessert 2


Rohkost (0)  

Hähnchennuggets (GG, WZ, 12, 16)  

mit Currysoße (SU, 0, 2)  

Naturreis (KV, 0)   

Frischobst (0)  

Aprikosenjoghurtspeise (ML, 0, 2) 



Dienstag, 28.04.2026

Vorspeise 1 (DGE zertifiziert)



Menü 3

Dessert 1 (DGE zertifiziert)

Dessert 2

Rohkost (0)  

Lasagne "Bolognese" mit Rinderhack (GG, WZ, EI, ML, SL, 0) 

Frischobst (0)  

Westf. Stippmilch (Quark mit Zwieback) (ML, GG, WZ, 0)



Mittwoch, 29.04.2026




Vorspeise 1 (DGE zertifiziert)





Lieblingsmenü

Dessert 1 (DGE zertifiziert)


Dessert 2

Rohkost (0)  

BIO-Spirellis (GG, WZ, 0)   

mit Tomatensoße (KV, 0)    

Frischobst (0)  

Bananenquark (ML, 0) 



Donnerstag, 30.04.2026




Vorspeise 3

Menü 1 (Fleisch/Fisch)

Dessert 1 (DGE zertifiziert)

Dessert 2



Mischsalat (Eisbergsalat mit diversem Gemüse) (KV, 0)  

mit Kräuterdressing (SE, 2, 4, 0)   

Hähnchengeschnetzeltes süß-sauer mit Paprika, Ananas und Bambussprossen (GG, WZ, SO, 0)







BIO-Reis (KV, 0)   

Frischobst (0)  

Donut (GG, WZ, SO, 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

