



# Stattküche GmbH

## St. Marien-Grundschule Greven



### Montag, 04.05.2026

Vorspeise 1 (DGE zertifiziert)

Menü 1 (Fleisch/Fisch)



Dessert 1 (DGE zertifiziert)


Dessert 2

Rohkost (0)  

Zarte Rindfleischstreifen in Pilzrahmsauce (ML, SU, 0, 13)  

BIO-Kartoffeln (0)     

Frischobst (0)  

Naturjoghurt (ML, 0) 

mit Müsli (GG, WZ, GE, HF, ML, 0) 



### Dienstag, 05.05.2026


Vorspeise 1 (DGE zertifiziert)

Menü 1 (Fleisch/Fisch)

Dessert 1 (DGE zertifiziert)



Dessert 2

Rohkost (0)  

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

mit Rahmsauce (ML, 0)  

BIO-Reis (KV, 0)     

Frischobst (0)  

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



### Mittwoch, 06.05.2026



Vorspeise 2

Menü 1 (Fleisch/Fisch)






Dessert 1 (DGE zertifiziert)



Dessert 2



Konfettisalat (mit Gurke, Kidneybohnen, Mais, Möhre und Radieschen) in Essig-Öl-Dressing (SE, 0, 2, 4)  

Rinderfrikadelle (EI, SE, GG, WZ, 0)  

mit Senf-Rahmsauce (SE, ML, 0)  

BIO-Kartoffeln (0)     

Frischobst (0)  

grüner Wackelpudding (Gelatine vom Rind) (Waldmeister) (KV, 12, 0)  



### Donnerstag, 07.05.2026


Vorspeise 1 (DGE zertifiziert)


Lieblingsmenü


Dessert 1 (DGE zertifiziert)

Dessert 2

Rohkost (0)  

Pizza Margherita (ML, GG, WZ, 0, 4) 

Frischobst (0)  



Pudding mit Vanillegeschmack (mit BIO-Milch) (ML, 0) 


### Freitag, 08.05.2026





Vorspeise 2





Veganes Menü


Dessert 1 (DGE zertifiziert)

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


mit Cocktailsauce (SU, SE, EI, 0, 2, 13)  

BIO-Maccaroni (GG, WZ, 0)    

mit Tomaten-Basilikum-Soße (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

Tessiner Apfelspeise (Apfel-Quark-Speise) (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**

