








Stattküche GmbH

St. Marien-Grundschule Greven














Montag, 15.06.2026

Vorspeise 1	Rohkost (0)  
Lieblingsmenü	Pizza Margherita (ML, GG, WZ, 0, 4) 
Dessert 1	Frischobst (0)  
Dessert 2	Cheesecake-Creme (ML, 0, 12) 


Dienstag, 16.06.2026

Vorspeise 2	Mex. Gurkensalat (mit Kidneybohnen, Mais und Schnittlauch) in Kräuterdressing (SE, 2, 4, 0)  
Menü 3	Hähnchenauflauf Mexiko Art (mit BIO-Spirellis, Kidneybohnen, Brechbohnen, Paprika, Erbsen) (GG, WZ, ML, 0, 2) 
Dessert 1	Frischobst (0)  
















Mittwoch, 17.06.2026

Vorspeise 2	Eisbergsalat (0)  
Menü 2 (vegetarisch)	mit Thousand-Island-Dressing (SE, EI, 2, 4, 0)   Gemüsenuggets (GG, WZ, GE, ML, 0)  mit Currysoße (SU, 0, 2)   BIO-Reis (KV, 0)     Frischobst (0)  
Dessert 1	Amerikaner (GG, WZ, EI, ML, 0)
Dessert 2	





Donnerstag, 18.06.2026

Vorspeise 1	Rohkost (0)  
Menü 3	Hacksteak (Rinderfrikadelle) (EI, SE, GG, WZ, 0)   mit Gravy (braune Soße) (KV, 0)    Smashed Potatoes (Stampfkartoffeln aus BIO-Kartoffeln) (KV, 0)    
Dessert 1	Frischobst (0)  

Freitag, 19.06.2026

Vorspeise 1	Rohkost (0)  
Menü 1 (Fleisch/Fisch)	Meatballs (Rinderhackbällchen) (0)    in Tomatensoße (KV, 0)    Gabelspaghetti (GG, WZ, 0)    Frischobst (0)  
Dessert 1	
Dessert 2	Apple Crumble Pie (Apfel-Zimt-Quark) (ML, 2, 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

