



Stattküche GmbH

St. Marien-Grundschule Greven

Montag, 21.09.2026

Vorspeise 1
Vorspeise 2
Menü 1 (Fleisch/Fisch)

Dessert 1
Dessert 2

Rohkost (0)  
Wachsbrechbohnsalat in Joghurtdressing (SE, EI, ML, 2, 4, 0) 
Zarte Rindfleischstreifen in Pilzrahmsoße (ML, SU, 0, 13)  
BIO-Kartoffeln (0)    
Frischobst (0)  
Naturjoghurt (ML, 0) 
mit Müsli (GG, WZ, GE, HF, ML, 0) 

Dienstag, 22.09.2026

Vorspeise 1
Menü 1 (Fleisch/Fisch)

Dessert 1
Dessert 2

Rohkost (0)  
Hähnchenschnitzel Cordon Bleu, gefüllt mit Putenschinken und Käse (EI, GG, WZ, ML, 1, 2, 16) 
mit Rahmsoße (ML, 0)  
BIO-Reis (KV, 0)    
Frischobst (0)  
Berliner (GG, WZ, EI, ML, 4)

Mittwoch, 23.09.2026

Vorspeise 1
Vorspeise 2
Menü 1 (Fleisch/Fisch)

Dessert 1
Dessert 2

Rohkost (0)  
Gurkensalat in Schnittlauch-Sahne-Dressing (SE, SU, ML, 0, 2, 13) 
Rinderfrikadelle (EI, SE, GG, WZ, 0)  
mit Senfsoße (SE, ML, 0)  
BIO-Kartoffeln (0)    
Frischobst (0)  
grüner Wackelpudding (Gelatine vom Rind) (Waldmeister) (KV, 12, 0)  

Donnerstag, 24.09.2026

Vorspeise 1
Vorspeise 2

Lieblingsmenü
Dessert 1
Dessert 2

Rohkost (0)  
Konfettisalat (mit Gurke, Kidneybohnen, Mais, Möhre und Radieschen) in Essig-Öl-Dressing (SE, 0, 2, 4)  
Pizza Margherita (ML, GG, WZ, 0, 4) 
Frischobst (0)  
Pudding mit Vanillegeschmack (mit BIO-Milch) (ML, 0) 

Freitag, 25.09.2026

Vorspeise 1
Vorspeise 2

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

Veganes Menü

Dessert 1

mit Cocktaildressing (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, SIM = 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

