



Stattküche GmbH

St. Marien-Grundschule Greven

Montag, 05.10.2026

Vorspeise 1

Vorspeise 2

Menü 1 (mit alternativer Beilage)

Dessert 1

Rohkost (0)  

Herzhafter Möhrensalat in Kräuter-Senf-Dressing (SE, 0, 2, 4)

 

Geflügelbrustgeschnetzeltes Züricher Art (mit Champignons und Zwiebeln)

(ML, 0)

 

BIO-Kartoffeln (0)    

Frischobst (0)  

Dienstag, 06.10.2026

Vorspeise 1

Vorspeise 2

Menü 2 (vegetarisch)

Dessert 1

Dessert 2

Rohkost (0)  

Mex. Gurkensalat (mit Kidneybohnen, Mais und Schnittlauch) in Kräuterdressing (SE, 2, 4, 0)

 

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

Frischobst (0)  

Donut (GG, WZ, SO, ML, 0)

Mittwoch, 07.10.2026

Vorspeise 1

Menü 3

Dessert 1

Dessert 2

Rohkost (0)  

BIO-Spirellis (GG, WZ, 0)   

mit Bolognesesoße (Tomatensoße mit Rinderhack) (SL, 0)

  

Frischobst (0)  

Orangen-Vanille-Creme (ML, 0) 

Donnerstag, 08.10.2026

Vorspeise 1

Lieblingsmenü

Dessert 1

Dessert 2

Rohkost (0)  

Tortellini mit Spinat-Käsefüllung (GG, WZ, ML, 0) 

mit Tomatensoße (KV, 0)  

Frischobst (0)  

Milchreis (ML, 0, 12) 

mit Zimt und Zucker (KV, 0)  

Freitag, 09.10.2026

Vorspeise 1

Menü 1 (Fleisch/Fisch)

Dessert 1

Rohkost (0)  

Hackbraten (Rind) (EI, GG, WZ, SE, 0) 

mit Champignonrahmsoße (ML, 0)  

BIO-Kartoffeln (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



Wir verwenden BIO-Zutaten und BIO-Erzeugnisse, die wir tagesaktuell im Speiseplan kennzeichnen.



Stattküche GmbH

St. Marien-Grundschule Greven

Dessert 2

roter Wackelpudding (mit Gelatine vom Rind) (Kirsche) (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



Wir verwenden BIO-Zutaten und BIO-Erzeugnisse, die wir tagesaktuell im Speiseplan kennzeichnen.