



Stattküche GmbH

St. Marien-Grundschule Greven

Montag, 28.09.2026

Vorspeise 1

Menü 1 (Fleisch/Fisch)

Rohkost (0)

Seelachsfilet (paniert) (GG, WZ, FI, 0)

mit Rahmspinat (ML, 0)

BIO-Kartoffeln (0)

Frischobst (0)

Pfirsich-Joghurt-Speise (ML, 0)

Dessert 1

Dessert 2

Dienstag, 29.09.2026

Vorspeise 1

Vorspeise 2

Menü 1 (Fleisch/Fisch)

Rohkost (0)

Brötchen (GG, WZ, RO, GE)

Linseneintopf (BIO-Kartoffeln, Möhren, Linsen, Sellerie, Lauch) (SL, SU, SE, 0, 2)

mit Geflügelwürstchen (1, 2, 16)

Frischobst (0)

Stracciatellaquark (ML, 0)

Dessert 1

Dessert 2

Mittwoch, 30.09.2026

Vorspeise 1

Menü 1 (Fleisch/Fisch)

Rohkost (0)

BIO-Maccaroni (GG, WZ, 0)

mit heller Hackfleischsoße und Erbsen (ML, 12, 0)

Frischobst (0)

Dessert 1

Donnerstag, 01.10.2026

Vorspeise 1

Menü 1 (Fleisch/Fisch)

Rohkost (0)

Cevapcici (Geflügel) (EI, GG, WZ, ML, SE, 0)

mit Paprikasoße Ungarische Art (SL, 0, 4)

BIO-Reis (KV, 0)

Frischobst (0)

Dessert 1

Freitag, 02.10.2026

Vorspeise 1

Lieblingsmenü

Rohkost (0)

2 Pfannkuchen (ML, EI, GG, WZ, 0)

mit Apfelmus (KV, 2)

Frischobst (0)

Bananen-Schoko-Kuchen (GG, WZ, EI, 0, 12, 2)

Dessert 1

Dessert 2

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.