



Stattküche GmbH

St. Marien-Grundschule Greven

Montag, 02.11.2026

Vorspeise 1

Menü 1 (Fleisch/Fisch)

Rohkost (0)  

Hähnchenbrustfiletstückchen in Schnittlauch-Sahne-Soße (ML, 0)



Dessert 1

Dessert 2

BIO-Reis (KV, 0)     

Frischobst (0)  

Cremige Quarkspeise (ML, 0) 

Dienstag, 03.11.2026

Vorspeise 1

Vorspeise 3

Menü 1 (Fleisch/Fisch)

Rohkost (0)  

Brötchen (GG, WZ, RO, GE) 

BIO-Kartoffel-Möhren-Suppe (KV, 0)     

mit Rinderhack (0)   

Frischobst (0)  

Dessert 1

Dessert 2

Pflaumen-Zimt-Joghurtspeise (ML, 0) 

Mittwoch, 04.11.2026

Vorspeise 1

Lieblingsmenü

Rohkost (0)  

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

mit Apfelmus (KV, 2)    

Frischobst (0)  

Dessert 1

Dessert 2

Marmorkuchen (GG, WZ, EI, 12, 0) 

Donnerstag, 05.11.2026

Vorspeise 1

Vorspeise 2

Menü 1 (Fleisch/Fisch)

Rohkost (0)  

Gurkensalat mit Möhren, Radieschen und Schnittlauch in Essig-Öl-Dressing (SE, 0, 2, 4)



Chili con Carne (mit Rinderhack, roten Bohnen und Paprika) (KV, 2, 0)



BIO-Reis (KV, 0)     

Frischobst (0)  

Dessert 1

Freitag, 06.11.2026

Vorspeise 1

Vorspeise 2

Menü 1 (Fleisch/Fisch)

Rohkost (0)  

Eisbergsalat (0)  

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

Fruchtiges Hähnchencurry (Pfirsich, Ananas, Mango) (ML, 0, 2)



Dessert 1

BIO-Reis (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

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



Stattküche GmbH

St. Marien-Grundschule Greven

Dessert 2

Pudding mit Vanillegeschmack (mit BIO-Milch) (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



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