



# Stattküche GmbH

## St. Marien-Grundschule Greven

### Montag, 09.11.2026

Vorspeise 1

Menü 1 (Fleisch/Fisch)

Rohkost (0)  

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

mit Rahmspinat (ML, 0)  

BIO-Kartoffeln (0)    

Frischobst (0)  

Dessert 1

### Dienstag, 10.11.2026

Vorspeise 1

Vorspeise 3

Menü 1 (Fleisch/Fisch)

Rohkost (0)  

Gurkensalat in Joghurt-Dill-Dressing (SE, ML, 0, 2, 4) 

Erbseneintopf (mit BIO-Kartoffeln, Erbsen, Sellerie, Möhren und Lauch) (SL, SE, 0)    

+ 1 Geflügelwiener (ML, SL, SE, 1, 16)  

Frischobst (0)  

Dessert 1

### Mittwoch, 11.11.2026

Vorspeise 1

Vorspeise 2

Menü 1 (Fleisch/Fisch)

Rohkost (0)  

Bauernsalat (mit Eisbergsalat, Tomate, Gurke) (0)  

mit Essig-Öl-Dressing (SE, SU, 0, 2, 13)  

Tex. Hackfleischsoße (mit Bohnen, Mais und Paprika) (KV, 0)  

BIO-Reis (KV, 0)    

Frischobst (0)  

Beerenquark (ML, 0) 

Dessert 1

Dessert 2

### Donnerstag, 12.11.2026

Vorspeise 1

Vorspeise 2

Lieblingsmenü

Rohkost (0)  

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

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

mit Käsesoße (ML, 0, 12)  

Frischobst (0)  

Karamellpudding (ML, 0) 

Dessert 1

Dessert 2

### Freitag, 13.11.2026

Vorspeise 1

Vorspeise 2

Menü 1 (Fleisch/Fisch)

Rohkost (0)  

Mischsalat (Eisbergsalat mit diverser Gemüse) (KV, 0)  

mit Balsamicodressing (SU, SE, 0, 12)   

Geflügelrostbratwurst (16, 0)  

mit brauner Senfsoße (SE, 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 1

Dessert 2

BIO-Kartoffeln (0)       
Frischobst (0)    
Zitronenkuchen (GG, WZ, Ei, 0, 12) 

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.**