Stattküche GmbH

St. Marien-Grundschule Greven

Montag, 16.11.2026

Vorspeise 1	Rohkost (0)
Menü 1 (Fleisch/Fisch)	Hähnchenschnitzel (paniert) (GG, WZ, 0)
	mit Tomatensoße (KV, 0)
	BIO-Spirellis (GG, WZ, 0)
Dessert 1	Frischobst (0)
Dessert 2	Orangencreme (ML, 0, 12)

Dienstag, 17.11.2026

Vorspeise 1	Rohkost (0)
Menü 2 (vegetarisch)	Kartoffel-Spinat-Tortilla (EI, 0)
	mit Kräuter-Knoblauch-Dip (ML, 0)
Dessert 1	Frischobst (0)
Dessert 2	Quark mit Vanillegeschmack und Schokoraspeln (ML, 0)

Mittwoch, 18.11.2026

Vorspeise 1	Rohkost (0)
Menü 3	Rinderfrikadelle (EI, SE, GG, WZ, 0)
	mit Rahmsoße (ML, 0)
	BIO-Kartoffeln (0)
Dessert 1	Frischobst (0)
Dessert 2	Blaubeerenjoghurtspeise (ML, 0)

Donnerstag, 19.11.2026

Vorspeise 1	Rohkost (0)
Vorspeise 2	Bunter Möhrensalat mit Mais, Paprika und Radieschen in Essig-Öl-Dressing (SE, 0, 2, 4)
Lieblingsmenü	Mac and Cheese (BIO-Maccaroni mit Röstzwiebeln, mit Käse überbacken) (GG, WZ, ML, 0, 12)
Dessert 1	Frischobst (0)
Dessert 2	Kirschkuchen (GG, WZ, EI, 0, 12)

Freitag, 20.11.2026

Vorspeise 1	Rohkost (0)
Vorspeise 2	Mischsalat (Eisbergsalat mit diversem Gemüse) (KV, 0)
	mit Cocktaildressing (SU, SE, EI, 0, 2, 13)
Menü 1 (Fleisch/Fisch)	Geflügelwurstscheiben in Currysoße (KV, 16, 0, 2)
	BIO-Reis (KV, 0)
Dessert 1	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

Rote Grütze (KV, 0, 12)

+ Soße mit Vanillegeschmack (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.