Stattküche GmbH

St. Marien-Grundschule Greven

Montag, 23.11.2026

Vorspeise 1	Rohkost (0)
Menü 1 (Fleisch/Fisch)	Hähnchennuggets (GG, WZ, 12, 16) mit Barbecuesoße (KV, 0, 2) BIO-Reis (KV, 0)
Dessert 1	Frischobst (0)
Dessert 2	Aprikosenjoghurtspeise (ML, 0, 2)

Dienstag, 24.11.2026

Vorspeise 1	Rohkost (0)
Menü 2 (vegetarisch)	Cannelloni mit Spinat-Ricotta-Füllung in Tomatensoße, mit Käse überbacken (GG, WZ, EI, ML, 0)
Dessert 1	Frischobst (0)

Mittwoch, 25.11.2026

Vorspeise 1	Rohkost (0)
Vorspeise 2	Eisbergsalat (0) mit süßer Joghurttunke (ML, 0)
Menü 1 (mit alternativer Beilage)	Nürnberger Geflügelrostbratwürstchen (16) mit brauner Soße (KV, 0) Kartoffelbrei (aus BIO-Kartoffeln) (ML, 0, 12)
Dessert 1	Frischobst (0)
Dessert 2	Schokoladenpudding (mit Bio-Milch) (ML, 0)

Donnerstag, 26.11.2026

Vorspeise 1	Rohkost (0)
Vorspeise 2	Gurkensalat in Dilldressing (SE, 0, 2, 4)
Lieblingsmenü	BIO-Spirellis (GG, WZ, 0) mit Tomatensoße (KV, 0)
Dessert 1	Frischobst (0)
Dessert 2	Pflaumenkuchen (GG, WZ, EI, 0, 12)

Freitag, 27.11.2026

Vorspeise 1	Rohkost (0)
Menü 1 (Fleisch/Fisch)	Seelachsfilet (mehliert) (FI, EI, ML, GG, WZ, 0) mit Remoulade (EI, FI, SE, ML, 0, 4) BIO-Kartoffeln (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	Westf. Stippmilch (Quark mit Zwieback) (ML, GG, WZ, 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.