



Stattküche GmbH

St. Marien-Grundschule Greven

Montag, 17.11.2025

Vorspeise 1 (DGE zertifiziert)

Bunter Bohnensalat (mit weißen Bohnen, Kidneybohnen, Paprika, Gurken, Mais) in Essig-Öl-Dressing (SU, 2, 13)



Menü 1 (mit alternativer Beilage)

Hähnchenschnitzel (paniert) (GG, WZ)

mit Tomatensoße (KV)

BIO-Reis (KV)

Dessert 1 (DGE zertifiziert)

Orangencreme (ML, 12)

Dessert 2

Frischobst

Dienstag, 18.11.2025

Vorspeise 1 (DGE zertifiziert)

Rohkost

DGE-zertifiziertes Menü

Hühnerfrikassee (mit Erbsen, Möhren und Spargel) (ML)

BIO-Reis (KV)

Dessert 1 (DGE zertifiziert)

Quark mit Vanillegeschmack und Schokoraspeln (ML)

Dessert 2

Frischobst

Mittwoch, 19.11.2025

Vorspeise 2

Rohkost

Menü 1 (Fleisch/Fisch)

Rinderfrikadelle (EI, SE, GG, WZ)

mit brauner Soße (KV)

BIO-Kartoffeln

Dessert 1 (DGE zertifiziert)

Frischobst

Dessert 2

Kirschkuchen (GG, WZ, EI, 12)

Donnerstag, 20.11.2025

Vorspeise 1 (DGE zertifiziert)

Rohkost

Menü 3

Fruchtiges Hähnchencurry (Pflirsich, Ananas, Mango) (ML, 2)

BIO-Reis (KV)

Dessert 1 (DGE zertifiziert)

Blaubeerenjoghurtspeise (ML)

Dessert 2

Frischobst

Freitag, 21.11.2025

Vorspeise 2

Rohkost

Lieblingsmenü

3 Reibeplätzchen (EI, GG, WZ)

mit Apfelmus (2)

Dessert 1 (DGE zertifiziert)

Frischobst

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





Stattküche GmbH

St. Marien-Grundschule Greven

Dessert 2

Rote Grütze (KV, 12)  

+ Soße mit Vanillegeschmack (ML)  

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, SIM = 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

