



Stattküche GmbH

St. Marien-Grundschule Greven

Montag, 24.11.2025

Vorspeise 1 (DGE zertifiziert)

DGE-zertifiziertes Menü

Dessert 1 (DGE zertifiziert)

Dessert 2

Mexikogemüse (Kidneybohnen Mais, Möhre, Erbsen, Paprika) (KV, 12)



Hähnchennuggets (GG, WZ, 12, 16)



mit Currysoße (SU, 2)



BIO-Reis (KV)



Aprikosenjoghurtspeise (ML, 2)



Frischobst



Dienstag, 25.11.2025

Vorspeise 1 (DGE zertifiziert)

Menü 1 (Fleisch/Fisch)

Dessert 1 (DGE zertifiziert)

Dessert 2

Rohkost



BIO-Spirellis (GG, WZ)



Carbonara (Geflügelschinken-Sahne-Soße) (ML, Ei, 1, 2, 16)



Bananenquark (ML)



Frischobst



Mittwoch, 26.11.2025

Vorspeise 2

Menü 1 (Fleisch/Fisch)

Dessert 1 (DGE zertifiziert)

Dessert 2

Rohkost



Nürnberger Geflügelrostbratwürstchen (16)



mit brauner Soße (KV)



BIO-Kartoffeln



Frischobst



BIO-Schokoladenpudding (ML)



Donnerstag, 27.11.2025

Vorspeise 2

Menü 1 (Fleisch/Fisch)

Dessert 1 (DGE zertifiziert)

Dessert 2

Gurkensalat in Dilldressing (SE, 2, 4)



Hackfleisch-Bällchen



in Tomatensoße (KV)



BIO-Spirellis (GG, WZ)



Frischobst



Pflaumenkuchen (GG, WZ, Ei, 12)



Freitag, 28.11.2025

Vorspeise 2

DGE-zertifiziertes Menü

Rohkost



Seelachsfilet "Müllerin Art" (mehliert) (Fi, Ei, ML, GG, WZ)



mit Remoulade (Ei, Fi, SE, ML, 4)



BIO-Kartoffeln



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 1 (DGE zertifiziert)

Westf. Stippmilch (Quark mit Zwieback) (ML, GG, WZ)

Dessert 2

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, 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

