



Stattküche GmbH

St. Marien-Grundschule Greven

Montag, 12.01.2026

Vorspeise 1 (DGE zertifiziert)

Gurkensalat mit Möhren, Radieschen und Schnittlauch in Essig-Öl-Dressing (SE, 2, 4)



Menü 1 (Fleisch/Fisch)

Geflügelgeschnetzeltes in Brokkoli-Käse-Soße (ML, Ei, 12, 1)



BIO-Kartoffeln



Dessert 1 (DGE zertifiziert)

Frischobst



Dessert 2

Naturjoghurt (ML)



mit Müsli (GG, WZ, GE, HF, ML)



Dienstag, 13.01.2026

Vorspeise 1 (DGE zertifiziert)

Rohkost



Lieblingsmenü

BIO-Spirellis (GG, WZ)



mit Tomatensoße (KV)



Dessert 2

Frischobst



Mittwoch, 14.01.2026

Vorspeise 1 (DGE zertifiziert)

Rohkost



Vorspeise 2

Brötchen (GG, WZ, RO, GE)



Menü 3

Feine Kartoffelsuppe (mit BIO-Kartoffeln, Möhre, Lauch und Sellerie) (SL, 12)



mit Geflügelwürstchen (1, 2, 16)



Dessert 1 (DGE zertifiziert)

Blaubeerenquark (ML)



Dessert 2

Frischobst



Donnerstag, 15.01.2026

Vorspeise 1 (DGE zertifiziert)

Krautsalat Klassisch (SU, 2)



Menü 1 (Fleisch/Fisch)

Königsberger Klopse (gekochte Fleischklöße mit Rind) (GG, WZ, SE, Ei)



in feiner Kapernsoße (ML)



BIO-Kartoffeln



Dessert 1 (DGE zertifiziert)

Frischobst



Dessert 2

Apfelkuchen (GG, WZ, Ei, 12)



Freitag, 16.01.2026

Vorspeise 1 (DGE zertifiziert)

Rohkost



Menü 1 (Fleisch/Fisch)

Hähnchennuggets (GG, WZ, 12, 16)



mit Barbecue-Soße (KV, 2)



BIO-Reis (KV)



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

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

