





Stattküche GmbH


St. Marien-Grundschule Greven

Montag, 23.02.2026

Vorspeise 2


Menü 1 (Fleisch/Fisch)

Rohkost (0)  


Geflügelbrustgeschnetzeltes Züricher Art (mit Champignons und Zwiebeln) (ML, 0) 



BIO-Reis (KV, 0)    

Dessert 1 (DGE zertifiziert)

Naturjoghurt (ML, 0) 

Dessert 2



mit Müsli (GG, WZ, GE, HF, ML, 0) 


Frischobst (0)  

Dienstag, 24.02.2026

Vorspeise 2



DGE-zertifiziertes Menü

Konfettisalat (mit Gurke, Kidneybohnen, Mais, Möhre und Radieschen) in Essig  

Hähnchen-Gemüsetopf (Möhren, Erbsen, Mais und Weißkohl) mit Hähnchenbrust 

BIO-Spirellis (GG, WZ, 0)   

Dessert 1 (DGE zertifiziert)

Frischobst (0)  



Dessert 2



Donut (GG, WZ, SO, ML, 0)

Mittwoch, 25.02.2026

Vorspeise 2




Menü 1 (Fleisch/Fisch)



Rohkost (0)  

Rinderfrikadelle (EI, SE, GG, WZ, 0)  

mit Rahmsoße (ML, 0)  

Dessert 2

BIO-Penne (GG, WZ, 0)   

Frischobst (0)  



Donnerstag, 26.02.2026

Vorspeise 1 (DGE zertifiziert)


Lieblingsmenü



Dessert 1 (DGE zertifiziert)

Dessert 2

Rohkost (0)  

Pizza Margherita (ML, GG, WZ, 0, 4) 

Pudding mit Vanillegeschmack (mit BIO-Milch) (ML, 0) 



Frischobst (0)  



Freitag, 27.02.2026



Vorspeise 1 (DGE zertifiziert)





Menü 1 (Fleisch/Fisch)

Dessert 1 (DGE zertifiziert)

Mischsalat (Eisbergsalat, Gurke, Möhre) (KV, 0)  


mit Cocktaildressing (SU, SE, EI, 0, 2, 13)  

Rindergulasch "Ungarisch" mit frischer Paprika (KV, 0)   

BIO-Kartoffeln (0)    

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

