



# Stattküche GmbH

## St. Marien-Grundschule Greven


### Mittwoch, 27.05.2026





Vorspeise 3



Veganes Menü

Dessert 1 (DGE zertifiziert)

Dessert 2

Brötchen (GG, WZ, RO, GE) 

Erbseintopf (mit BIO-Kartoffeln, Erbsen, Sellerie, Möhren und Lauch) (SL, SE, 0)    

Frischobst (0)  

Westf. Pumpernickel-Speise (Sahnepudding mit Schokolade u. Pumpernickel) (GG, RO, GE, ML, 0, 12)


### Donnerstag, 28.05.2026



Vorspeise 2


Menü 3



Dessert 1 (DGE zertifiziert)

Dessert 2



Bauernsalat (mit Eisbergsalat, Tomate, Gurke) (0)  



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

Köttbullar (Rinderhackbällchen) (0)  

mit Preiselbeer-Rahmsoße (ML, 0)  

BIO-Kartoffeln (0)    

Frischobst (0)  

Erdbeer-Rhabarber-Kompott (KV, 0, 12)  



### Freitag, 29.05.2026



Vorspeise 1 (DGE zertifiziert)

Lieblingsmenü



Dessert 1 (DGE zertifiziert)


Dessert 2

Rohkost (0)  


3 Reibeplätzchen (EI, GG, WZ, 0)  

mit Apfelmus (KV, 2)   

Frischobst (0)  

Beerenquark (ML, 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

