





Stattküche GmbH




St. Marien-Grundschule Greven

Montag, 01.06.2026

Vorspeise 1

Rohkost (0)  



Lieblingsmenü


BIO-Spirellis (GG, WZ, 0)   


Dessert 1

mit Tomatensoße (KV, 0)    

Dessert 2


Frischobst (0)  

Naturjoghurt (ML, 0) 

mit Müsli (GG, WZ, GE, HF, ML, 0) 

Dienstag, 02.06.2026

Vorspeise 2

Brötchen (GG, WZ, RO, GE) 



Menü 3

Feine Kartoffelsuppe (mit BIO-Kartoffeln, Möhre, Lauch und Sellerie) (SL, 0, 12)



Dessert 1

mit Geflügelwürstchen (1, 2, 16)   

Frischobst (0)  

Mittwoch, 03.06.2026

Vorspeise 2

Eisbergsalat (0)  

Menü 1 (Fleisch/Fisch)

mit Joghurt-Kräuterdressing (SE, SU, ML, 0, 2, 13) 



Tex. Hackfleischsoße (mit Bohnen, Mais und Paprika) (KV, 0)



Dessert 1

BIO-Reis (KV, 0)     





Dessert 2

Frischobst (0)  

Fruit Crumble Cake (Beerengrütze mit Keks) (GG, WZ, EI, ML, 0, 12)

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

