



Stattküche GmbH

St. Marien-Grundschule Greven

Montag, 03.11.2025

Vorspeise 2

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



Veganes Menü

BIO-Spirellis (GG, WZ)



mit Tomatensoße (KV)



Dessert 1 (DGE zertifiziert)

Frischobst



Dessert 2

Cremige Quarkspeise (ML)



Dienstag, 04.11.2025

Vorspeise 2

Rohkost



Menü 1 (Fleisch/Fisch)

Rinderköfte (orientalische Fleischbällchen) (EI, GG, WZ)



mit Tomatensoße (KV)



Dessert 2

BIO-Reis (KV)



Frischobst



Mittwoch, 05.11.2025

Vorspeise 1 (DGE zertifiziert)

Rohkost



Menü 1 (Fleisch/Fisch)

Rindergulasch "Ungarisch" mit frischer Paprika (KV)



BIO-Kartoffeln



Dessert 1 (DGE zertifiziert)

Frischobst



Dessert 2

Käsekuchen (GG, WZ, EI, ML, 12)



Donnerstag, 06.11.2025

Vorspeise 2

Rohkost



Lieblingsmenü

2 Pfannkuchen (ML, EI, GG, WZ)



mit Apfelmus (2)



Dessert 2

Frischobst



Freitag, 07.11.2025

Vorspeise 2

Eisbergsalat



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



DGE-zertifiziertes Menü

Linsenbolognese (mit Möhren, Sellerie und Lauch) (SL)



BIO-Vollkorn-Penne (GG, WZ)



Dessert 1 (DGE zertifiziert)

Frischobst



Dessert 2

Pudding mit Vanilleschmack (mit BIO-Milch) (ML)



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

