

Fettstufen die, die Lebensmittel maximal enthalten sollen. Auszug aus dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“:
Milch 3,8% Fett absolut, Speisequark max. 5% Fett absolut, Käse max. 30% Fett absolut., Wurst max. 20% Fett



Vollverpflegung: Kindertagesstätten ASB Küstenkinder gGmbH
Woche vom: 31.03. – 04.04.2025

Die Allergenkennzeichnung ist in der Sortimentsliste ersichtlich.

	FRÜHSTÜCK	VESPER
MONTAG 31.03.2025	<p>Müslimischung „Schoko“ (Haferflocken, Schmelzhaferflocken, geraspelte Schokolade), Cornflakes</p> <ul style="list-style-type: none"> • Milch • „Basismischung“- Magermilchjoghurt <p>Alternativ: Knäckebrot/Filinchen (<i>Weizenknusperbrot</i>) mit Belag Obst/Gemüse: Tagesobst u. -gemüse (je 2 verschiedene Sorten)</p>	<p>Mischbrot (<i>Roggen-, Weizenmischbrot</i>), Roggenvollkornbrot</p> <ul style="list-style-type: none"> • Butter • Edamer • Geflügel-Bierschinken (1,2,3,9,h) <p>Obst/Gemüse: Tagesobst u. -gemüse (je 2 verschiedene Sorten)</p>
DIENSTAG 01.04.2025	<p>Roggenvollkornbrot, Mischbrot (<i>Roggen-, Weizenmischbrot</i>)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Butter • Butterkäse • Putenbrustaufschnitt (2,3,9,h) <p>Obst/Gemüse: Tagesobst u. -gemüse (je 2 verschiedene Sorten)</p>	<p>Vollkorn-Streusel-Kuchen (<i>Weizenvollkorn</i>)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Milch zum Trinken • hausgemachter Obstsalat (Orange, Kiwi, Banane) <p>Gemüse: Tagesgemüse (2 verschiedene Sorten)</p>
MITTWOCH 02.04.2025	<p>Dinkelvollkornbrot, Saatenbrot (<i>Roggen-, Weizenmischbrot mit Saaten</i>)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Butter • Emmentaler • Geflügel-Salami (1,2,3,h,mit Rind) <p>Obst/Gemüse: Tagesobst u. -gemüse (je 2 verschiedene Sorten)</p>	<p>Dinkelvollkornbrot, Mecklenburger Landbrot (<i>Weizen-, Roggenmischbrot mit Körnern</i>)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Butter • Gouda • Geflügel-Jagdwurst (2,3,h) <p>Obst/Gemüse: Tagesobst u. -gemüse (je 2 verschiedene Sorten)</p>
DONNERSTAG 03.04.2025	<p>Schwarzbrot (<i>Roggenbrot</i>), Filinchen (<i>Weizenknusperbrot</i>)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Butter • Maasdamer • Geflügel-Römerbraten (2,3,9,h) <p>Obst/Gemüse: Tagesobst u. -gemüse (je 2 verschiedene Sorten)</p>	<p>Schwarzbrot (<i>Roggenbrot</i>), Weizenvollkornbrot</p> <ul style="list-style-type: none"> • Butter, Frischkäse „Natur“, Petersilie (<i>zum Belegen</i>) • Camembert • Geflügel-Lyoner (2,3,h) <p>Obst/Gemüse: Tagesobst u. -gemüse (je 2 verschiedene Sorten)</p>
FREITAG 04.04.2025	<p>Mischbrot (<i>Roggen-, Weizenmischbrot</i>), Weizenvollkornbrot <i>Unser süßer Start ins Wochenende</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Butter, „Basismischung“ - Magerquark • Sauerkirschkonfitüre • Milch zum Trinken <p>Obst/Gemüse: Tagesobst u. -gemüse (je 2 verschiedene Sorten)</p>	<p>Kornspitzbrötchen (<i>Mehrkornbrötchen</i>)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Butter • Edamer • Geflügel-Leberwurst (2,3,h) <p>Obst/Gemüse: Tagesobst u. -gemüse (je 2 verschiedene Sorten)</p>

Kenntlichmachung gemäß der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung

1=mit Farbstoff; 2=mit Konservierungsstoff; 3=mit Antioxidationsmittel;
4=mit Geschmacksverstärker; 5=mit Süßungsmittel; 9=mit Phosphat; h=schweinefleischfrei

Unser Frühstücks- und Vesperplan ist orientiert an dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“.

Fettstufen die, die Lebensmittel maximal enthalten sollen. Auszug aus dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“:
Milch 3,8% Fett absolut, Speisequark max. 5% Fett absolut, Käse max. 30% Fett absolut., Wurst max. 20% Fett



Vollverpflegung: Kindertagesstätten ASB Küstenkinder gGmbH
Woche vom: 07.04. – 11.04.2025

Die Allergenkennzeichnung ist in der Sortimentsliste ersichtlich.

	FRÜHSTÜCK	VESPER
MONTAG 07.04.2025	Müslimischung „Frucht“ (Haferflocken, Leinsamen, Sultaninen), Cornflakes <ul style="list-style-type: none"> Milch „Basismischung“ - Magermilchjoghurt Alternativ: Knäckebrot/Filinchen (Weizenknusperbrot) mit Belag Obst/Gemüse: Tagesobst u. -gemüse (je 2 verschiedene Sorten)	Roggenvollkornbrot, Mecklenburger Landbrot (Weizen-, Roggenmischbrot mit Körnern) <ul style="list-style-type: none"> Butter Butterkäse Geflügel-Schinkenwurst (1,2,3,9,h) Obst/Gemüse: Tagesobst u. -gemüse (je 2 verschiedene Sorten)
DIENSTAG 08.04.2025	Roggenvollkornbrot, Mischbrot (Roggen-, Weizenmischbrot) <ul style="list-style-type: none"> Butter Emmentaler Geflügel-Bierschinken (1,2,3,9,h) Obst/Gemüse: Tagesobst u. -gemüse (je 2 verschiedene Sorten)	Weizenvollkornkekse <ul style="list-style-type: none"> „Basismischung“ - Magermilchjoghurt hausgemachter Obstsalat (Birne, Kiwi, Banane) Gemüse: Tagesgemüse (2 verschiedene Sorten)
MITTWOCH 09.04.2025	Mischbrot (Roggen-, Weizenmischbrot), Weizenvollkornbrot <ul style="list-style-type: none"> Butter, Frischkäse „Natur“, Schnittlauch (zum Belegen) Gouda Geflügel-Jagdwurst (2,3,h) Obst/Gemüse: Tagesobst u. -gemüse (je 2 verschiedene Sorten)	Dinkelvollkornbrot, Mischbrot (Roggen-, Weizenmischbrot) <ul style="list-style-type: none"> Butter Edamer Geflügel-Lyoner (2,3,h) Obst/Gemüse: Tagesobst u. -gemüse (je 2 verschiedene Sorten)
DONNERSTAG 10.04.2025	Weizenvollkornbrot, Saatenbrot (Roggen-, Weizenmischbrot mit Saaten) <ul style="list-style-type: none"> Butter Maasdamer Geflügel-Leberwurst (2,3,h) Obst/Gemüse: Tagesobst u. -gemüse (je 2 verschiedene Sorten)	Schwarzbrötchen (Roggen- u. Weizenbrötchen) <ul style="list-style-type: none"> Butter, Kräuterfrischkäse Putenbrustaufschnitt (2,3,9,h) Möhren-Frischkäse-Aufstrich (mit Schnittlauch) Obst/Gemüse: Tagesobst u. -gemüse (je 2 verschiedene Sorten)
FREITAG 11.04.2025	Schwarzbrot (Roggenbrot), Dinkelvollkornbrot <i>Unser süßer Start ins Wochenende</i> <ul style="list-style-type: none"> Butter, „Basismischung“ - Magerquark Honig (Alternative Krippe: Aprikosenkonfitüre) Milch zum Trinken Obst/Gemüse: Tagesobst u. -gemüse (je 2 verschiedene Sorten)	Dinkelvollkornbrot, Roggenvollkornknäckebrot <ul style="list-style-type: none"> Butter Butterkäse Geflügel-Salami (1,2,3,h,mit Rind) Obst/Gemüse: Tagesobst u. -gemüse (je 2 verschiedene Sorten)

Kennzeichnung gemäß der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung

1=mit Farbstoff; 2=mit Konservierungsstoff; 3=mit Antioxidationsmittel;
4=mit Geschmacksverstärker; 5=mit Süßungsmittel; 9=mit Phosphat; h=schweinefleischfrei

Unser Frühstücks- und Vesperplan ist orientiert an dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“.

Fettstufen die, die Lebensmittel maximal enthalten sollen. Auszug aus dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“:
 Milch 3,8% Fett absolut, Speisequark max. 5% Fett absolut, Käse max. 30% Fett absolut., Wurst max. 20% Fett



Vollverpflegung: Kindertagesstätten ASB Küstenkinder gGmbH
 Woche vom: 14.04. – 18.04.2025

Die Allergenkennzeichnung ist in der Sortimentsliste ersichtlich.

	FRÜHSTÜCK	VESPER
MONTAG 14.04.2025	Müslimischung „Schoko“ (Haferflocken, Schmelzhaferflocken, geraspelte Schokolade), Cornflakes <ul style="list-style-type: none"> • Milch • „Basismischung“- Magermilchjoghurt Alternativ: Knäckebrötchen/Filinchen (<i>Weizenknusperbrot</i>) mit Belag Obst/Gemüse: Tagesobst u. -gemüse (je 2 verschiedene Sorten)	Roggenvollkornbrot, Mischbrot (<i>Roggen-, Weizenmischbrot</i>) <ul style="list-style-type: none"> • Butter • Emmentaler • Geflügel-Leberwurst (2,3,h) Obst/Gemüse: Tagesobst u. -gemüse (je 2 verschiedene Sorten)
DIENSTAG 15.04.2025	Roggenvollkornbrot, Mecklenburger Landbrot (<i>Weizen-, Roggenmischbrot mit Körnern</i>) <ul style="list-style-type: none"> • Butter • Gouda • Geflügel-Paprikalyoner (1,2,3,9,h) Obst/Gemüse: Tagesobst u. -gemüse (je 2 verschiedene Sorten)	Cornflakes <ul style="list-style-type: none"> • Milch • Banane Alternativ: Roggenvollkornbrot mit Belag Gemüse: Tagesgemüse (2 verschiedene Sorten)
MITTWOCH 16.04.2025	Weizenvollkornbrot, Schwarzbrot (<i>Roggenbrot</i>) <ul style="list-style-type: none"> • Butter • Butterkäse • Geflügel-Wiener (2,3,9,h, mit Rind) Obst/Gemüse: Tagesobst u. -gemüse (je 2 verschiedene Sorten)	Dinkelvollkornbrot, Schwarzbrot (<i>Roggenbrot</i>) <ul style="list-style-type: none"> • Butter, Frischkäse „Natur“, Petersilie (<i>zum Belegen</i>) • Maasdamer • Geflügel-Bierschinken (1,2,3,9,h) Obst/Gemüse: Tagesobst u. -gemüse (je 2 verschiedene Sorten)
DONNERSTAG 17.04.2025	Weizenvollkornbrot, Roggenvollkornbrot <i>Unser süßer Start ins Wochenende</i> <ul style="list-style-type: none"> • Butter, „Basismischung“ - Magerquark • Erdbeerkonfitüre • Milch zum Trinken Obst/Gemüse: Tagesobst u. -gemüse (je 2 verschiedene Sorten)	Dinkelbrötchen <ul style="list-style-type: none"> • Butter • Edamer • Geflügel-Salami (1,2,3,h,mit Rind) Obst/Gemüse: Tagesobst u. -gemüse (je 2 verschiedene Sorten)
FREITAG 18.04.2025	Karfreitag	Karfreitag

Kennzeichnung gemäß der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung

1=mit Farbstoff; 2=mit Konservierungsstoff; 3=mit Antioxidationsmittel;
 4=mit Geschmacksverstärker; 5=mit Süßungsmittel; 9=mit Phosphat; h=schweinefleischfrei

Unser Frühstücks- und Vesperplan ist orientiert an dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“.

Fettstufen die, die Lebensmittel maximal enthalten sollen. Auszug aus dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“:
 Milch 3,8% Fett absolut, Speisequark max. 5% Fett absolut, Käse max. 30% Fett absolut., Wurst max. 20% Fett



Vollverpflegung: Kindertagesstätten ASB Küstenkinder gGmbH
 Woche vom: 21.04. – 25.04.2025

Die Allergenkennzeichnung ist in der Sortimentsliste ersichtlich.

	FRÜHSTÜCK	VESPER
MONTAG 21.04.2025	Ostermontag	Ostermontag
DIENSTAG 22.04.2025	Müslimischung „Frucht“ (Haferflocken, Leinsamen, Sultaninen), Cornflakes <ul style="list-style-type: none"> Milch Obst/Gemüse: Apfelmus (3) und Gewürzgurken (5)	Roggenvollkornbrot, Weizenvollkornbrot <ul style="list-style-type: none"> Butter Gouda Putenbrustaufschnitt (2,3,9,h) Obst/Gemüse: Tagesobst u. -gemüse (je 2 verschiedene Sorten)
MITTWOCH 23.04.2025	Schwarzbrot (Roggenbrot), Mischbrot (Roggen-, Weizenmischbrot) <ul style="list-style-type: none"> Butter Emmentaler Geflügel-Leberwurst (2,3,h) Obst/Gemüse: Tagesobst u. -gemüse (je 2 verschiedene Sorten)	Weizenvollkornbrötchen <ul style="list-style-type: none"> Butter, Kräuterfrischkäse Geflügel-Schinkenwurst (1,2,3,9,h) Rote Beete-Aufstrich (mit Frischkäse u. Dill) Obst/Gemüse: Tagesobst u. -gemüse (je 2 verschiedene Sorten)
DONNERSTAG 24.04.2025	Weizenvollkornbrot, Saatenbrot (Roggen-, Weizenmischbrot mit Saaten) <ul style="list-style-type: none"> Butter Butterkäse Geflügel-Salami (1,2,3,h,mit Rind) Obst/Gemüse: Tagesobst u. -gemüse (je 2 verschiedene Sorten)	Vollkorn-Schoko-Kuchen (Weizenvollkorn) <ul style="list-style-type: none"> Milch zum Trinken hausgemachter Obstsalat (Apfel, Birne, Banane) Gemüse: Tagesgemüse (2 verschiedene Sorten)
FREITAG 25.04.2025	Dinkelvollkornbrot, Mecklenburger Landbrot (Weizen-, Roggenmischbrot mit Körnern) <i>Unser süßer Start ins Wochenende</i> <ul style="list-style-type: none"> Butter, „Basismischung“- Magerquark Pflaumenmus Milch zum Trinken Obst/Gemüse: Tagesobst u. -gemüse (je 2 verschiedene Sorten)	Reiswaffel, Dinkelvollkornbrot <ul style="list-style-type: none"> Butter, Frischkäse „Natur“, Schnittlauch (zum Belegen) Edamer Geflügel-Lyoner (2,3,h) Obst/Gemüse: Tagesobst u. -gemüse (je 2 verschiedene Sorten)

Kennzeichnung gemäß der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung

1=mit Farbstoff; 2=mit Konservierungsstoff; 3=mit Antioxidationsmittel;
 4=mit Geschmacksverstärker; 5=mit Süßungsmittel; 9=mit Phosphat; h=schweinefleischfrei

Unser Frühstücks- und Vesperplan ist orientiert an dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“.

Fettstufen die, die Lebensmittel maximal enthalten sollen. Auszug aus dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“:
 Milch 3,8% Fett absolut, Speisequark max. 5% Fett absolut, Käse max. 30% Fett absolut., Wurst max. 20% Fett



Vollverpflegung: Kindertagesstätten ASB Küstenkinder gGmbH
 Woche vom: 28.04. – 02.05.2025

Die Allergenkennzeichnung ist in der Sortimentsliste ersichtlich.

	FRÜHSTÜCK	VESPER
MONTAG 28.04.2025	Müslimischung „Schoko“ (Haferflocken, Schmelzhaferflocken, geraspelte Schokolade), Cornflakes <ul style="list-style-type: none"> Milch „Basismischung“- Magermilchjoghurt Alternativ: Knäckebrötchen/Filinchen (<i>Weizenknusperbrot</i>) mit Belag Obst/Gemüse: Tagesobst u. -gemüse (je 2 verschiedene Sorten)	Mischbrot (<i>Roggen-, Weizenmischbrot</i>), Roggenvollkornbrot <ul style="list-style-type: none"> Butter Emmentaler Geflügel-Bierschinken (1,2,3,9,h) Obst/Gemüse: Tagesobst u. -gemüse (je 2 verschiedene Sorten)
DIENSTAG 29.04.2025	Roggenvollkornbrot, Mecklenburger Landbrot (<i>Weizen-, Roggenmischbrot mit Körnern</i>) <ul style="list-style-type: none"> Butter Gouda Geflügel-Salami (1,2,3,h,mit Rind) Obst/Gemüse: Tagesobst u. -gemüse (je 2 verschiedene Sorten)	Mecklenburger Landbrot (<i>Weizen-, Roggenmischbrot mit Körnern</i>), Dinkelvollkornbrot <ul style="list-style-type: none"> Butter, Kräuterquark Maasdamer Geflügel-Jagdwurst (2,3,h) Obst/Gemüse: Tagesobst u. -gemüse (je 2 verschiedene Sorten)
MITTWOCH 30.04.2025	Weizenvollkornbrot, Saatenbrot (<i>Roggen-, Weizenmischbrot mit Saaten</i>) <ul style="list-style-type: none"> Butter, Frischkäse „Natur“, Petersilie (<i>zum Belegen</i>) Butterkäse Geflügel-Paprikalyoner (1,2,3,9,h) Obst/Gemüse: Tagesobst u. -gemüse (je 2 verschiedene Sorten)	Kornspitzbrötchen (<i>Mehrkornbrötchen</i>) <ul style="list-style-type: none"> Butter Edamer Geflügel-Leberwurst (2,3,h) Obst/Gemüse: Tagesobst u. -gemüse (je 2 verschiedene Sorten)
DONNERSTAG 01.05.2025	Maifeiertag	Maifeiertag
FREITAG 02.05.2025	Mischbrot (<i>Roggen-, Weizenmischbrot</i>), Dinkelvollkornbrot <i>Unser süßer Start ins Wochenende</i> <ul style="list-style-type: none"> Butter, „Basismischung“ - Magerquark Aprikosenkonfitüre Milch zum Trinken Obst/Gemüse: Tagesobst u. -gemüse (je 2 verschiedene Sorten)	Filinchen (<i>Weizenknusperbrot</i>), Dinkelvollkornbrot <ul style="list-style-type: none"> Butter Emmentaler Geflügel-Römerbraten (2,3,9,h) Obst/Gemüse: Tagesobst u. -gemüse (je 2 verschiedene Sorten)

Kennzeichnung gemäß der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung

1=mit Farbstoff; 2=mit Konservierungsstoff; 3=mit Antioxidationsmittel;
 4=mit Geschmacksverstärker; 5=mit Süßungsmittel; 9=mit Phosphat; h=schweinefleischfrei

Unser Frühstücks- und Vesperplan ist orientiert an dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“.