

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
<b>MONTAG</b> 31.03.2025	<p><b>Müslimischung „Schoko“</b> (Haferflocken, Schmelzhaferflocken, geraspelte Schokolade), <b>Cornflakes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Milch</li> <li>• „Basismischung“- Magermilchjoghurt</li> </ul> <p><b>Alternativ:</b> Knäckebrot/Filinchen (<i>Weizenknusperbrot</i>) mit Belag <b>Obst/Gemüse:</b> Tagesobst u. -gemüse (je 2 verschiedene Sorten)</p>	<p><b>Mischbrot</b> (<i>Roggen-, Weizenmischbrot</i>), <b>Roggenvollkornbrot</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Butter</li> <li>• Edamer</li> <li>• Geflügel-Bierschinken (1,2,3,9,h)</li> </ul> <p><b>Obst/Gemüse:</b> Tagesobst u. -gemüse (je 2 verschiedene Sorten)</p>
<b>DIENSTAG</b> 01.04.2025	<p><b>Roggenvollkornbrot, Mischbrot</b> (<i>Roggen-, Weizenmischbrot</i>)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Butter</li> <li>• Butterkäse</li> <li>• Putenbrustaufschnitt (2,3,9,h)</li> </ul> <p><b>Obst/Gemüse:</b> Tagesobst u. -gemüse (je 2 verschiedene Sorten)</p>	<p><b>Vollkorn-Streusel-Kuchen</b> (<i>Weizenvollkorn</i>)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Milch zum Trinken</li> <li>• hausgemachter Obstsalat (Orange, Kiwi, Banane)</li> </ul> <p><b>Gemüse:</b> Tagesgemüse (2 verschiedene Sorten)</p>
<b>MITTWOCH</b> 02.04.2025	<p><b>Dinkelvollkornbrot, Saatenbrot</b> (<i>Roggen-, Weizenmischbrot mit Saaten</i>)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Butter</li> <li>• Emmentaler</li> <li>• Geflügel-Salami (1,2,3,h,mit Rind)</li> </ul> <p><b>Obst/Gemüse:</b> Tagesobst u. -gemüse (je 2 verschiedene Sorten)</p>	<p><b>Dinkelvollkornbrot, Mecklenburger Landbrot</b> (<i>Weizen-, Roggenmischbrot mit Körnern</i>)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Butter</li> <li>• Gouda</li> <li>• Geflügel-Jagdwurst (2,3,h)</li> </ul> <p><b>Obst/Gemüse:</b> Tagesobst u. -gemüse (je 2 verschiedene Sorten)</p>
<b>DONNERSTAG</b> 03.04.2025	<p><b>Schwarzbrot</b> (<i>Roggenbrot</i>), <b>Filinchen</b> (<i>Weizenknusperbrot</i>)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Butter</li> <li>• Maasdamer</li> <li>• Geflügel-Römerbraten (2,3,9,h)</li> </ul> <p><b>Obst/Gemüse:</b> Tagesobst u. -gemüse (je 2 verschiedene Sorten)</p>	<p><b>Schwarzbrot</b> (<i>Roggenbrot</i>), <b>Weizenvollkornbrot</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Butter, Frischkäse „Natur“, Petersilie (<i>zum Belegen</i>)</li> <li>• Camembert</li> <li>• Geflügel-Lyoner (2,3,h)</li> </ul> <p><b>Obst/Gemüse:</b> Tagesobst u. -gemüse (je 2 verschiedene Sorten)</p>
<b>FREITAG</b> 04.04.2025	<p><b>Mischbrot</b> (<i>Roggen-, Weizenmischbrot</i>), <b>Weizenvollkornbrot</b> <i>Unser süßer Start ins Wochenende</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Butter, „Basismischung“ - Magerquark</li> <li>• Sauerkirschkonfitüre</li> <li>• Milch zum Trinken</li> </ul> <p><b>Obst/Gemüse:</b> Tagesobst u. -gemüse (je 2 verschiedene Sorten)</p>	<p><b>Kornspitzbrötchen</b> (<i>Mehrkornbrötchen</i>)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Butter</li> <li>• Edamer</li> <li>• Geflügel-Leberwurst (2,3,h)</li> </ul> <p><b>Obst/Gemüse:</b> 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
<b>MONTAG</b> 07.04.2025	<b>Müslimischung „Frucht“</b> (Haferflocken, Leinsamen, Sultaninen), <b>Cornflakes</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Milch</li> <li>„Basismischung“ - Magermilchjoghurt</li> </ul> <b>Alternativ:</b> Knäckebrot/Filinchen (Weizenknusperbrot) mit Belag <b>Obst/Gemüse:</b> Tagesobst u. -gemüse (je 2 verschiedene Sorten)	<b>Roggenvollkornbrot, Mecklenburger Landbrot</b> (Weizen-, Roggenmischbrot mit Körnern) <ul style="list-style-type: none"> <li>Butter</li> <li>Butterkäse</li> <li>Geflügel-Schinkenwurst (1,2,3,9,h)</li> </ul> <b>Obst/Gemüse:</b> Tagesobst u. -gemüse (je 2 verschiedene Sorten)
<b>DIENSTAG</b> 08.04.2025	<b>Roggenvollkornbrot, Mischbrot</b> (Roggen-, Weizenmischbrot) <ul style="list-style-type: none"> <li>Butter</li> <li>Emmentaler</li> <li>Geflügel-Bierschinken (1,2,3,9,h)</li> </ul> <b>Obst/Gemüse:</b> Tagesobst u. -gemüse (je 2 verschiedene Sorten)	<b>Weizenvollkornkekse</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>„Basismischung“ - Magermilchjoghurt</li> <li>hausgemachter Obstsalat (Birne, Kiwi, Banane)</li> </ul> <b>Gemüse:</b> Tagesgemüse (2 verschiedene Sorten)
<b>MITTWOCH</b> 09.04.2025	<b>Mischbrot</b> (Roggen-, Weizenmischbrot), <b>Weizenvollkornbrot</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Butter, Frischkäse „Natur“, Schnittlauch (zum Belegen)</li> <li>Gouda</li> <li>Geflügel-Jagdwurst (2,3,h)</li> </ul> <b>Obst/Gemüse:</b> Tagesobst u. -gemüse (je 2 verschiedene Sorten)	<b>Dinkelvollkornbrot, Mischbrot</b> (Roggen-, Weizenmischbrot) <ul style="list-style-type: none"> <li>Butter</li> <li>Edamer</li> <li>Geflügel-Lyoner (2,3,h)</li> </ul> <b>Obst/Gemüse:</b> Tagesobst u. -gemüse (je 2 verschiedene Sorten)
<b>DONNERSTAG</b> 10.04.2025	<b>Weizenvollkornbrot, Saatenbrot</b> (Roggen-, Weizenmischbrot mit Saaten) <ul style="list-style-type: none"> <li>Butter</li> <li>Maasdamer</li> <li>Geflügel-Leberwurst (2,3,h)</li> </ul> <b>Obst/Gemüse:</b> Tagesobst u. -gemüse (je 2 verschiedene Sorten)	<b>Schwarzbrötchen</b> (Roggen- u. Weizenbrötchen) <ul style="list-style-type: none"> <li>Butter, Kräuterfrischkäse</li> <li>Putenbrustaufschnitt (2,3,9,h)</li> <li>Möhren-Frischkäse-Aufstrich (mit Schnittlauch)</li> </ul> <b>Obst/Gemüse:</b> Tagesobst u. -gemüse (je 2 verschiedene Sorten)
<b>FREITAG</b> 11.04.2025	<b>Schwarzbrot</b> (Roggenbrot), <b>Dinkelvollkornbrot</b> Unser süßer Start ins Wochenende <ul style="list-style-type: none"> <li>Butter, „Basismischung“ - Magerquark</li> <li>Honig (Alternative Krippe: Aprikosenkonfitüre)</li> <li>Milch zum Trinken</li> </ul> <b>Obst/Gemüse:</b> Tagesobst u. -gemüse (je 2 verschiedene Sorten)	<b>Dinkelvollkornbrot, Roggenvollkornknäckebrot</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Butter</li> <li>Butterkäse</li> <li>Geflügel-Salami (1,2,3,h,mit Rind)</li> </ul> <b>Obst/Gemüse:</b> 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
<b>MONTAG</b> 14.04.2025	<b>Müslimischung „Schoko“</b> (Haferflocken, Schmelzhaferflocken, geraspelte Schokolade), <b>Cornflakes</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Milch</li> <li>• „Basismischung“- Magermilchjoghurt</li> </ul> <b>Alternativ:</b> Knäckebrötchen/Filinchen ( <i>Weizenknusperbrot</i> ) mit Belag <b>Obst/Gemüse:</b> Tagesobst u. -gemüse (je 2 verschiedene Sorten)	<b>Roggenvollkornbrot, Mischbrot</b> ( <i>Roggen-, Weizenmischbrot</i> ) <ul style="list-style-type: none"> <li>• Butter</li> <li>• Emmentaler</li> <li>• Geflügel-Leberwurst (2,3,h)</li> </ul> <b>Obst/Gemüse:</b> Tagesobst u. -gemüse (je 2 verschiedene Sorten)
<b>DIENSTAG</b> 15.04.2025	<b>Roggenvollkornbrot, Mecklenburger Landbrot</b> ( <i>Weizen-, Roggenmischbrot mit Körnern</i> ) <ul style="list-style-type: none"> <li>• Butter</li> <li>• Gouda</li> <li>• Geflügel-Paprikalyoner (1,2,3,9,h)</li> </ul> <b>Obst/Gemüse:</b> Tagesobst u. -gemüse (je 2 verschiedene Sorten)	<b>Cornflakes</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Milch</li> <li>• Banane</li> </ul> <b>Alternativ: Roggenvollkornbrot</b> mit Belag <b>Gemüse:</b> Tagesgemüse (2 verschiedene Sorten)
<b>MITTWOCH</b> 16.04.2025	<b>Weizenvollkornbrot, Schwarzbrot</b> ( <i>Roggenbrot</i> ) <ul style="list-style-type: none"> <li>• Butter</li> <li>• Butterkäse</li> <li>• Geflügel-Wiener (2,3,9,h, mit Rind)</li> </ul> <b>Obst/Gemüse:</b> Tagesobst u. -gemüse (je 2 verschiedene Sorten)	<b>Dinkelvollkornbrot, Schwarzbrot</b> ( <i>Roggenbrot</i> ) <ul style="list-style-type: none"> <li>• Butter, Frischkäse „Natur“, Petersilie (<i>zum Belegen</i>)</li> <li>• Maasdamer</li> <li>• Geflügel-Bierschinken (1,2,3,9,h)</li> </ul> <b>Obst/Gemüse:</b> Tagesobst u. -gemüse (je 2 verschiedene Sorten)
<b>DONNERSTAG</b> 17.04.2025	<b>Weizenvollkornbrot, Roggenvollkornbrot</b> <i>Unser süßer Start ins Wochenende</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Butter, „Basismischung“ - Magerquark</li> <li>• Erdbeerkonfitüre</li> <li>• Milch zum Trinken</li> </ul> <b>Obst/Gemüse:</b> Tagesobst u. -gemüse (je 2 verschiedene Sorten)	<b>Dinkelbrötchen</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Butter</li> <li>• Edamer</li> <li>• Geflügel-Salami (1,2,3,h,mit Rind)</li> </ul> <b>Obst/Gemüse:</b> Tagesobst u. -gemüse (je 2 verschiedene Sorten)
<b>FREITAG</b> 18.04.2025	<b>Karfreitag</b>	<b>Karfreitag</b>

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
<b>MONTAG</b> 21.04.2025	<b>Ostermontag</b>	<b>Ostermontag</b>
<b>DIENSTAG</b> 22.04.2025	<b>Müslimischung „Frucht“</b> (Haferflocken, Leinsamen, Sultaninen), <b>Cornflakes</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Milch</li> </ul> <b>Obst/Gemüse:</b> Apfelmus (3) und Gewürzgurken (5)	<b>Roggenvollkornbrot, Weizenvollkornbrot</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Butter</li> <li>Gouda</li> <li>Putenbrustaufschnitt (2,3,9,h)</li> </ul> <b>Obst/Gemüse:</b> Tagesobst u. -gemüse (je 2 verschiedene Sorten)
<b>MITTWOCH</b> 23.04.2025	<b>Schwarzbrot</b> (Roggenbrot), <b>Mischbrot</b> (Roggen-, Weizenmischbrot) <ul style="list-style-type: none"> <li>Butter</li> <li>Emmentaler</li> <li>Geflügel-Leberwurst (2,3,h)</li> </ul> <b>Obst/Gemüse:</b> Tagesobst u. -gemüse (je 2 verschiedene Sorten)	<b>Weizenvollkornbrötchen</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Butter, Kräuterfrischkäse</li> <li>Geflügel-Schinkenwurst (1,2,3,9,h)</li> <li>Rote Beete-Aufstrich (mit Frischkäse u. Dill)</li> </ul> <b>Obst/Gemüse:</b> Tagesobst u. -gemüse (je 2 verschiedene Sorten)
<b>DONNERSTAG</b> 24.04.2025	<b>Weizenvollkornbrot, Saatenbrot</b> (Roggen-, Weizenmischbrot mit Saaten) <ul style="list-style-type: none"> <li>Butter</li> <li>Butterkäse</li> <li>Geflügel-Salami (1,2,3,h,mit Rind)</li> </ul> <b>Obst/Gemüse:</b> Tagesobst u. -gemüse (je 2 verschiedene Sorten)	<b>Vollkorn-Schoko-Kuchen</b> (Weizenvollkorn) <ul style="list-style-type: none"> <li>Milch zum Trinken</li> <li>hausgemachter Obstsalat (Apfel, Birne, Banane)</li> </ul> <b>Gemüse:</b> Tagesgemüse (2 verschiedene Sorten)
<b>FREITAG</b> 25.04.2025	<b>Dinkelvollkornbrot, Mecklenburger Landbrot</b> (Weizen-, Roggenmischbrot mit Körnern) <i>Unser süßer Start ins Wochenende</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>Butter, „Basismischung“- Magerquark</li> <li>Pflaumenmus</li> <li>Milch zum Trinken</li> </ul> <b>Obst/Gemüse:</b> Tagesobst u. -gemüse (je 2 verschiedene Sorten)	<b>Reiswaffel, Dinkelvollkornbrot</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Butter, Frischkäse „Natur“, Schnittlauch (zum Belegen)</li> <li>Edamer</li> <li>Geflügel-Lyoner (2,3,h)</li> </ul> <b>Obst/Gemüse:</b> 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
<b>MONTAG</b> 28.04.2025	<b>Müslimischung „Schoko“</b> (Haferflocken, Schmelzhaferflocken, geraspelte Schokolade), <b>Cornflakes</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Milch</li> <li>„Basismischung“- Magermilchjoghurt</li> </ul> <b>Alternativ:</b> Knäckebrot/Filinchen ( <i>Weizenknusperbrot</i> ) mit Belag <b>Obst/Gemüse:</b> Tagesobst u. -gemüse (je 2 verschiedene Sorten)	<b>Mischbrot</b> ( <i>Roggen-, Weizenmischbrot</i> ), <b>Roggenvollkornbrot</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Butter</li> <li>Emmentaler</li> <li>Geflügel-Bierschinken (1,2,3,9,h)</li> </ul> <b>Obst/Gemüse:</b> Tagesobst u. -gemüse (je 2 verschiedene Sorten)
<b>DIENSTAG</b> 29.04.2025	<b>Roggenvollkornbrot, Mecklenburger Landbrot</b> ( <i>Weizen-, Roggenmischbrot mit Körnern</i> ) <ul style="list-style-type: none"> <li>Butter</li> <li>Gouda</li> <li>Geflügel-Salami (1,2,3,h,mit Rind)</li> </ul> <b>Obst/Gemüse:</b> Tagesobst u. -gemüse (je 2 verschiedene Sorten)	<b>Mecklenburger Landbrot</b> ( <i>Weizen-, Roggenmischbrot mit Körnern</i> ), <b>Dinkelvollkornbrot</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Butter, Kräuterquark</li> <li>Maasdamer</li> <li>Geflügel-Jagdwurst (2,3,h)</li> </ul> <b>Obst/Gemüse:</b> Tagesobst u. -gemüse (je 2 verschiedene Sorten)
<b>MITTWOCH</b> 30.04.2025	<b>Weizenvollkornbrot, Saatenbrot</b> ( <i>Roggen-, Weizenmischbrot mit Saaten</i> ) <ul style="list-style-type: none"> <li>Butter, Frischkäse „Natur“, Petersilie (<i>zum Belegen</i>)</li> <li>Butterkäse</li> <li>Geflügel-Paprikalyoner (1,2,3,9,h)</li> </ul> <b>Obst/Gemüse:</b> Tagesobst u. -gemüse (je 2 verschiedene Sorten)	<b>Kornspitzbrötchen</b> ( <i>Mehrkornbrötchen</i> ) <ul style="list-style-type: none"> <li>Butter</li> <li>Edamer</li> <li>Geflügel-Leberwurst (2,3,h)</li> </ul> <b>Obst/Gemüse:</b> Tagesobst u. -gemüse (je 2 verschiedene Sorten)
<b>DONNERSTAG</b> 01.05.2025	<b>Maifeiertag</b>	<b>Maifeiertag</b>
<b>FREITAG</b> 02.05.2025	<b>Mischbrot</b> ( <i>Roggen-, Weizenmischbrot</i> ), <b>Dinkelvollkornbrot</b> <i>Unser süßer Start ins Wochenende</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>Butter, „Basismischung“ - Magerquark</li> <li>Aprikosenkonfitüre</li> <li>Milch zum Trinken</li> </ul> <b>Obst/Gemüse:</b> Tagesobst u. -gemüse (je 2 verschiedene Sorten)	<b>Filinchen</b> ( <i>Weizenknusperbrot</i> ), <b>Dinkelvollkornbrot</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Butter</li> <li>Emmentaler</li> <li>Geflügel-Römerbraten (2,3,9,h)</li> </ul> <b>Obst/Gemüse:</b> 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“.