

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

 	<h2 style="margin: 0;">Vollverpflegung: Kindertagesstätten ASB Küstenkinder gGmbH</h2> <h3 style="margin: 0;">Woche vom: 03.03. – 07.03.2025</h3>
---	---

<b>Die Allergenkennzeichnung ist in der Sortimentsliste ersichtlich.</b>		
	<b>FRÜHSTÜCK</b>	<b>VESPER</b>
<b>MONTAG</b> 03.03.2025	<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>Roggenvollkornbrot, Mischbrot</b> (<i>Roggen-, Weizenmischbrot</i>)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Butter</li> <li>• Gouda</li> <li>• Geflügel-Bierschinken (1,2,3,9,<b>h</b>)</li> </ul> <p><b>Obst/Gemüse:</b> Tagesobst u. -gemüse (je 2 verschiedene Sorten)</p>
<b>DIENSTAG</b> 04.03.2025	<p><b>Schwarzbrot</b> (<i>Roggenbrot</i>), <b>Roggenvollkornbrot</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Butter, Frischkäse „Natur“, Petersilie (<i>zum Belegen</i>)</li> <li>• Maasdamer</li> <li>• Geflügel-Lyoner (2,3,<b>h</b>)</li> </ul> <p><b>Obst/Gemüse:</b> Tagesobst u. -gemüse (je 2 verschiedene Sorten)</p>	<p><b>Cornflakes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Milch</li> <li>• Banane</li> </ul> <p><b>Alternativ: Roggenvollkornbrot</b> mit Belag  <b>Gemüse:</b> Tagesgemüse (2 verschiedene Sorten)</p>
<b>MITTWOCH</b> 05.03.2025	<p><b>Mecklenburger Landbrot</b> (<i>Weizen-, Roggenmischbrot mit Körnern</i>), <b>Weizenvollkornbrot</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Butter</li> <li>• Emmentaler</li> <li>• Geflügel-Jagdwurst (2,3,<b>h</b>)</li> </ul> <p><b>Obst/Gemüse:</b> Tagesobst u. -gemüse (je 2 verschiedene Sorten)</p>	<p><b>Weizenvollkornbrot, Schwarzbrot</b> (<i>Roggenbrot</i>)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Butter</li> <li>• Edamer</li> <li>• Geflügel-Leberwurst (2,3,<b>h</b>)</li> </ul> <p><b>Obst/Gemüse:</b> Tagesobst u. -gemüse (je 2 verschiedene Sorten)</p>
<b>DONNERSTAG</b> 06.03.2025	<p><b>Dinkelvollkornbrot, Roggenvollkornbrot</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Butter</li> <li>• Butterkäse</li> <li>• Geflügel-Salami (1,2,3,<b>h</b>,mit Rind)</li> </ul> <p><b>Obst/Gemüse:</b> Tagesobst u. -gemüse (je 2 verschiedene Sorten)</p>	<p><b>Dinkelvollkornbrot, Mischbrot</b> (<i>Roggen-, Weizenmischbrot</i>)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Butter, Kräuterfrischkäse</li> <li>• Gouda</li> <li>• Geflügel-Schinkenwurst (1,2,3,9,<b>h</b>)</li> </ul> <p><b>Obst/Gemüse:</b> Tagesobst u. -gemüse (je 2 verschiedene Sorten)</p>
<b>FREITAG</b> 07.03.2025	<p><b>Saatenbrot</b> (<i>Roggen-, Weizenmischbrot mit Saaten</i>), <b>Weizenvollkornbrot</b>  <i>Unser süßer Start ins Wochenende</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Butter, „Basismischung“ - Magerquark</li> <li>• Honig (Alternative Krippe: Pflaumenmus)</li> <li>• Milch zum Trinken</li> </ul> <p><b>Obst/Gemüse:</b> Tagesobst u. -gemüse (je 2 verschiedene Sorten)</p>	<p><b>Schwarzbrötchen</b> (<i>Roggen- u. Weizenbrötchen</i>)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Butter</li> <li>• Edamer</li> <li>• Putenbrustaufschnitt (2,3,9,<b>h</b>)</li> </ul> <p><b>Obst/Gemüse:</b> Tagesobst u. -gemüse (je 2 verschiedene Sorten)</p>

**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: 10.03. – 14.03.2025

Die Allergenkennzeichnung ist in der Sortimentsliste ersichtlich.

	FRÜHSTÜCK	VESPER
<b>MONTAG</b> 10.03.2025	<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>Emmentaler</li> <li>Geflügel-Leberwurst (2,3,h)</li> </ul> <b>Obst/Gemüse:</b> Tagesobst u. -gemüse (je 2 verschiedene Sorten)
<b>DIENSTAG</b> 11.03.2025	<b>Roggenvollkornbrot, Mischbrot</b> (Roggen-, Weizenmischbrot) <ul style="list-style-type: none"> <li>Butter</li> <li>Edamer</li> <li>Geflügel-Bierschinken (1,2,3,9,h)</li> </ul> <b>Obst/Gemüse:</b> Tagesobst u. -gemüse (je 2 verschiedene Sorten)	<b>Vollkorn-Obst-Kuchen</b> (Weizenvollkorn) <ul style="list-style-type: none"> <li>„Basismischung“ - Magermilchjoghurt</li> <li>hausgemachter Obstsalat (Kiwi, Apfel, Banane)</li> </ul> <b>Gemüse:</b> Tagesgemüse (2 verschiedene Sorten)
<b>MITTWOCH</b> 12.03.2025	<b>Mischbrot</b> (Roggen-, Weizenmischbrot), <b>Dinkelvollkornbrot</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Butter, Frischkäse „Natur“, Schnittlauch (zum Belegen)</li> <li>Gouda</li> <li>Ei in Scheiben</li> </ul> <b>Obst/Gemüse:</b> Tagesobst u. -gemüse (je 2 verschiedene Sorten)	<b>Dinkelvollkornbrot, Saatenbrot</b> (Roggen-, Weizenmischbrot mit Saaten) <ul style="list-style-type: none"> <li>Butter</li> <li>Butterkäse</li> <li>Geflügel-Lyoner (2,3,h)</li> </ul> <b>Obst/Gemüse:</b> Tagesobst u. -gemüse (je 2 verschiedene Sorten)
<b>DONNERSTAG</b> 13.03.2025	<b>Weizenvollkornbrot, Schwarzbrot</b> (Roggenbrot) <ul style="list-style-type: none"> <li>Butter</li> <li>Maasdamer</li> <li>Geflügel-Schinkenwurst (1,2,3,9,h)</li> </ul> <b>Obst/Gemüse:</b> Tagesobst u. -gemüse (je 2 verschiedene Sorten)	<b>Dinkelbrötchen</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Butter, Kräuterfrischkäse</li> <li>Geflügel-Salami (1,2,3,h,mit Rind)</li> <li>Rote Linsenaufstrich (mit Schnittlauch u. Zwiebeln)</li> </ul> <b>Obst/Gemüse:</b> Tagesobst u. -gemüse (je 2 verschiedene Sorten)
<b>FREITAG</b> 14.03.2025	<b>Filinchen</b> (Weizenknusperbrot), <b>Weizenvollkornbrot</b> Unser süßer Start ins Wochenende <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>Weizenvollkornbrot, Roggenvollkornbrot</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Butter</li> <li>Edamer</li> <li>Putenbrustaufschnitt (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“.

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

	<h2 style="margin: 0;">Vollverpflegung: Kindertagesstätten ASB Küstenkinder gGmbH</h2> <h3 style="margin: 0;">Woche vom: 17.03. – 21.03.2025</h3>
---	---

Die Allergenkennzeichnung ist in der Sortimentsliste ersichtlich.		
	FRÜHSTÜCK	VESPER
<b>MONTAG</b> 17.03.2025	<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>Roggenvollkornbrot, Mischbrot</b> (<i>Roggen-, Weizenmischbrot</i>)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Butter</li> <li>• Emmentaler</li> <li>• Geflügel-Salami (1,2,3,<b>h</b>,mit Rind)</li> </ul> <p><b>Obst/Gemüse:</b> Tagesobst u. -gemüse (je 2 verschiedene Sorten)</p>
<b>DIENSTAG</b> 18.03.2025	<p><b>Roggenvollkornbrot, Mecklenburger Landbrot</b> (<i>Weizen-, Roggenmischbrot mit Körnern</i>)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Butter, Frischkäse „Natur“, Petersilie (<i>zum Belegen</i>)</li> <li>• Gouda</li> <li>• Geflügel-Paprikalyoner (1,2,3,9,<b>h</b>)</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>• Maasdamer</li> <li>• Putenbrustaufschnitt (2,3,9,<b>h</b>)</li> </ul> <p><b>Obst/Gemüse:</b> Tagesobst u. -gemüse (je 2 verschiedene Sorten)</p>
<b>MITTWOCH</b> 19.03.2025	<p><b>Weizenvollkornbrot, Schwarzbrot</b> (<i>Roggenbrot</i>)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Butter</li> <li>• Butterkäse</li> <li>• Geflügel-Bierschinken (1,2,3,9,<b>h</b>)</li> </ul> <p><b>Obst/Gemüse:</b> Tagesobst u. -gemüse (je 2 verschiedene Sorten)</p>	<p><b>Vanillepudding</b> (<i>enthält: Milchprodukte (einschließlich Laktose)</i>)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• mit Kirschsauce</li> </ul> <p><b>Alternativ: Weizenvollkornbrot</b> mit Belag  <b>Obst/Gemüse:</b> Tagesobst u. -gemüse (je 2 verschiedene Sorten)</p>
<b>DONNERSTAG</b> 20.03.2025	<p><b>Roggenvollkornknäckebrot, Weizenvollkornbrot</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Butter</li> <li>• Edamer</li> <li>• Geflügel-Leberwurst (2,3,<b>h</b>)</li> </ul> <p><b>Obst/Gemüse:</b> Tagesobst u. -gemüse (je 2 verschiedene Sorten)</p>	<p><b>Weizenvollkornbrötchen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Butter</li> <li>• Emmentaler</li> <li>• Geflügel-Jagdwurst (2,3,<b>h</b>)</li> </ul> <p><b>Obst/Gemüse:</b> Tagesobst u. -gemüse (je 2 verschiedene Sorten)</p>
<b>FREITAG</b> 21.03.2025	<p><b>Mischbrot</b> (<i>Roggen-, Weizenmischbrot</i>), <b>Dinkelvollkornbrot</b>  <i>Unser süßer Start ins Wochenende</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Butter, „Basismischung“ - Magerquark</li> <li>• Pflaumenmus</li> <li>• Milch zum Trinken</li> </ul> <p><b>Obst/Gemüse:</b> Tagesobst u. -gemüse (je 2 verschiedene Sorten)</p>	<p><b>Mischbrot</b> (<i>Roggen-, Weizenmischbrot</i>), <b>Weizenvollkornbrot</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Butter, Kräuterfrischkäse</li> <li>• Gurken- u. Tomatenscheiben (<i>zum Belegen</i>)</li> <li>• Geflügel-Römerbraten (2,3,9,<b>h</b>)</li> </ul> <p><b>Obst/Gemüse:</b> Tagesobst (2 verschiedene Sorten)</p>

**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: 24.03. – 28.03.2025

Die Allergenkennzeichnung ist in der Sortimentsliste ersichtlich.

	FRÜHSTÜCK	VESPER
<b>MONTAG</b> 24.03.2025	<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>• Maasdamer</li> <li>• Geflügel-Jagdwurst (2,3,h)</li> </ul> <b>Obst/Gemüse:</b> Tagesobst u. -gemüse (je 2 verschiedene Sorten)
<b>DIENSTAG</b> 25.03.2025	<b>Mischbrot</b> (Roggen-, Weizenmischbrot), <b>Roggenvollkornbrot</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Butter</li> <li>• Gouda</li> <li>• Geflügel-Leberwurst (2,3,h)</li> </ul> <b>Obst/Gemüse:</b> Tagesobst u. -gemüse (je 2 verschiedene Sorten)	<b>Mischbrot</b> (Roggen-, Weizenmischbrot), <b>Dinkelvollkornbrot</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Butter, Kräuterfrischkäse</li> <li>• Geflügel-Schinkenwurst (1,2,3,9,h)</li> <li>• Kichererbsenaufstrich (mit Zwiebeln u. Petersilie)</li> </ul> <b>Obst/Gemüse:</b> Tagesobst u. -gemüse (je 2 verschiedene Sorten)
<b>MITTWOCH</b> 26.03.2025	<b>Schwarzbrot</b> (Roggenbrot), <b>Weizenvollkornbrot</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Butter</li> <li>• Butterkäse</li> <li>• Geflügel-Bierschinken (1,2,3,9,h)</li> </ul> <b>Obst/Gemüse:</b> Tagesobst u. -gemüse (je 2 verschiedene Sorten)	<b>Roggenvollkornbrot, Weizenvollkornbrot</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Butter</li> <li>• Emmentaler</li> <li>• Putenbrustaufschnitt (2,3,9,h)</li> </ul> <b>Obst/Gemüse:</b> Tagesobst u. -gemüse (je 2 verschiedene Sorten)
<b>DONNERSTAG</b> 27.03.2025	<b>Dinkelvollkornbrot, Saatenbrot</b> (Roggen-, Weizenmischbrot mit Saaten) <ul style="list-style-type: none"> <li>• Butter, Kräuterquark</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>Muffin</b> (enthält: Gluten (Weizen), Milchprodukte (einschließlich Laktose) und Eierzeugnisse) <ul style="list-style-type: none"> <li>• Milch zum Trinken</li> </ul> <b>Gemüse:</b> Tagesobst u. -gemüse (je 2 verschiedene Sorten)
<b>FREITAG</b> 28.03.2025	<b>Milchbrötchen</b> (enthält: Gluten (Weizen), Eierzeugnisse, Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)) Unser süßer Start ins Wochenende <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>Mecklenburger Landbrot</b> (Weizen-, Roggenmischbrot mit Körnern), <b>Roggenvollkornbrot</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Butter, Frischkäse „Natur“, Schnittlauch (zum Belegen)</li> <li>• Maasdamer</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“.