

VESPER-SPEISEPLAN







WOCHE: 01.05.2024 bis 03.05.2024



GESUND
LECKER
BIO



Kurzfristige Änderungen vorbehalten!

	MONTAG	Dienstag	MITTWOCH	Donnerstag	FREITAG
VESPER 1				Dinkelstangen^{A,A5,K,g} mit Kräuterquark-Dip^G und BIO-Möhrensticks 	Vanillejoghurt^G, dazu 1/2 Banane 
					
				<i>Alternative für Krippenkinder: BIO -Paprikastreifen</i>	
VESPER 2				Vollkornbrot^{A,A1,A2,A3,e,f,g,h} mit Butter^G und Putenbrust 	Waffelgebäckmischung^{A,A1,A4,C,F,G,M,e,h} 

WIR SITZEN ZUSAMMEN, DER TISCH IST GEDECKT, WIR WÜNSCHEN UNS, DAß ES ALLEN GUT SCHMECKT
-ZITAT-



Die ausgelobten BIO-Produkte sind durch Grünstempel BIO-zertifiziert.

Die Angebote/Komponenten mit dem SMILEY-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“.



Wird mit Bestandteilen aus **Schwein** zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus.



Wird mit Bestandteilen aus **Rind** zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus.



Wird mit Bestandteilen aus **Geflügel** zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus.



Fischgericht bzw. wird mit Bestandteilen aus **Fisch** zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus.



fleisch- und fischloses Gericht

Kennzeichnung Zusatzstoffe: 1 - Farbstoff, 2 - Konservierungsstoff, 3 - Antioxidationsmittel, 4 - Geschmacksverstärker, 5 - geschwefelt, 6 - geschwärzt, 7 - gewachst, 8 - Phosphat, 16 - mit Milchzucker, 17 - mit Eiklar, 18 - mit Soja, 21 - hergestellt aus zerkleinertem Fleisch
Kennzeichnung Allergene: A - glutenhaltiges Getreide, A1 - Weizen, A2 - Hafer, A3 - Roggen, A4 - Gerste, A5 - Dinkel, A6 - Kamut, B - Krebstiere, C - Eier, D - Fische, E - Erdnüsse, F - Sojabohnen, G - Milch[inkl. Lactose], H - Schalenfrüchte, H1 - Mandeln, H2 - Haselnüsse, H3 - Walnüsse, H4 - Kaschunüsse, H5 - Pekannüsse, H6 - Paranüsse, H7 - Pistazien, H8 - Makadamianüsse, H9 - Queenslandnüsse, I - Sellerie, J - Senf, K - Sesamsamen, L - Schwefeldioxid und Sulfide, M - Lupine, N - Weichtiere
Kennzeichnung Spuren: a - glutenhaltiges Getreide, b - Krebstiere, c - Eier, d - Fische, e - Erdnüsse, f - Sojabohnen, g - Milch[inkl. Lactose], h - Schalenfrüchte, i - Sellerie, j - Senf, k - Sesamsamen, l - Schwefeldioxid und Sulfide, m - Lupine, n - Weichtiere

VESPER-SPEISEPLAN

WOCHE: 06.05.2024 bis 10.05.2024

4
Kurzfristige Änderungen vorbehalten!

MONTAG

Dienstag

MITTWOCH

Donnerstag

FREITAG

VESPER 1

Roggenbrötchen^{A,A1,A3,A4,F,G,c,i,k} mit Butter^G und Tilsiter^G, dazu BIO-Kresse



Vollkornbrot^{A,A1,A2,A3,e,f,g,h} mit Hummus^K [Kichererbsenaufstrich] und Tomate



Fruchtkekse mit Cranberry und Orange^{A,A1,c,f,g,h}, dazu 1/2 Kiwi



Alternative für Krippenkinder:
Vollkornbrot^{A,A1,A2,A3,e,f,g,h}

VESPER 2

Bäckerschrippe^{A,A1,A3,c,f,g} mit Nuss-Nougat-Creme^{G,H,H1,H2,f}



Weißbrot^{A,A1} mit Butter^G und Gouda^G



Zwieback^{A,A1} mit Butter^G, dazu Apfelmus³



Alternative für Krippenkinder:
Vollkornbrot^{A,A1,A2,A3,e,f,g,h}

WIR SITZEN
ZUSAMMEN, DER TISCH
IST GEDECKT, WIR
WÜNSCHEN UNS, DAß
ES ALLEN GUT
SCHMECKT
-ZITAT-



Die ausgelobten BIO-Produkte sind durch Grünstempel BIO-zertifiziert.

Die Angebote/Komponenten mit dem SMILEY-Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“.



Wird mit Bestandteilen aus **Schwein** zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus.



Wird mit Bestandteilen aus **Rind** zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus.



Wird mit Bestandteilen aus **Geflügel** zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus.



Fischgericht bzw. wird mit Bestandteilen aus **Fisch** zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus.



fleisch- und fischloses Gericht

Kennzeichnung Zusatzstoffe: 1 – Farbstoff, 2 – Konservierungsstoff, 3 – Antioxidationsmittel, 4 – Geschmacksverstärker, 5 – geschwefelt, 6 – geschwärzt, 7 – gewachst, 8 – Phosphat, 16 – mit Milchzucker, 17 – mit Eiklar, 18 – mit Soja, 21 – hergestellt aus zerkleinertem Fleisch
Kennzeichnung Allergene: A – glutenhaltiges Getreide, A1 – Weizen, A2 – Hafer, A3 – Roggen, A4 – Gerste, A5 – Dinkel, A6 – Kamut, B – Krebstiere, C – Eier, D – Fische, E – Erdnüsse, F – Sojabohnen, G – Milch[inkl. Lactose], H – Schalenfrüchte, H1 – Mandeln, H2 – Haselnüsse, H3 – Walnüsse, H4 – Kaschunüsse, H5 – Pekannüsse, H6 – Paranüsse, H7 – Pistazien, H8 – Makadamanüsse, H9 – Queenslandnüsse, I – Sellerie, J – Senf, K – Sesamsamen, L – Schwefeldioxid und Sulfide, M – Lupine, N – Weichtiere
Kennzeichnung Spuren: a – glutenhaltiges Getreide, b – Krebstiere, c – Eier, d – Fische, e – Erdnüsse, f – Sojabohnen, g – Milch[inkl. Lactose], h – Schalenfrüchte, i – Sellerie, j – Senf, k – Sesamsamen, l – Schwefeldioxid und Sulfide, m – Lupine, n – Weichtiere

VESPER-SPEISEPLAN









WOCHE: 13.05.2024 bis 17.05.2024



GESUND
LECKER
BIO



Kurzfristige Änderungen vorbehalten!

	MONTAG	Dienstag	MITTWOCH	Donnerstag	FREITAG
VESPER 1	Haferflockenkekse A,A1,A2,C,G, dazu Gurkensticks	 Kräuterquark^G mit BIO-Paprikastreifen, dazu Dinkel-Sesam- Cracker^{A,A5,F,K,c,g,h,i}	 Dinkelflakes^{A,A4,A5,f,g,h,k} mit Milch^G, dazu Birnenpalten	 Roggen- brötchen^{A,A1,A3,A4,F,G,c,i,k} mit Eiaufstrich^{2,C,G,J} und Schnittlauch	 Obsteller [BIO-Banane, BIO-Apfel] mit Naturjoghurt-Dip^G
VESPER 2	Bäckerschrippe^{A,A1,A3,c,f,g} mit Butter^G und Pflaumenmus	 Knäckebrot^{A,A3,A4} „Roggen“ mit Butter^G und Hähnchenbrust^{2,3}	 Sandgebäck^{A,A1,C,G}	 Maiswaffeln^f mit Frischkäse^G „Gartenkräuter“ und Tomatenstücke	 ½ Milchbrötchen^{A,A1,C,G,M,f} mit Butter^G
		<i>Alternative für Krippenkinder: Roggenmischbrot^{A,A1,A3}</i>		<i>Alternative für Krippenkinder: Vollkornbrot^{A,A1,A2,A3,e,f,g,h}</i>	

WIR SITZEN
ZUSAMMEN, DER TISCH
IST GEDECKT, WIR
WÜNSCHEN UNS, DAß
ES ALLEN GUT
SCHMECKT
-ZITAT-



Die ausgelobten BIO-Produkte sind durch Grünstempel BIO-zertifiziert.

Die Angebote/Komponenten mit dem SMILEY-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“.



Wird mit Bestandteilen aus **Schwein** zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus.



Wird mit Bestandteilen aus **Rind** zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus.



Wird mit Bestandteilen aus **Geflügel** zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus.



Fischgericht bzw. wird mit Bestandteilen aus **Fisch** zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus.



fleisch- und fischloses Gericht

Kennzeichnung Zusatzstoffe: 1 – Farbstoff, 2 – Konservierungsstoff, 3 – Antioxidationsmittel, 4 – Geschmacksverstärker, 5 – geschwefelt, 6 – geschwärzt, 7 – gewachst, 8 – Phosphat, 16 – mit Milchzucker, 17 – mit Eiklar, 18 – mit Soja, 21 – hergestellt aus zerkleinertem Fleisch
Kennzeichnung Allergene: A – glutenhaltiges Getreide, A1 – Weizen, A2 – Hafer, A3 – Roggen, A4 – Gerste, A5 – Dinkel, A6 – Kamut, B – Krebstiere, C – Eier, D – Fische, E – Erdnüsse, F – Sojabohnen, G – Milch[inkl. Lactose], H – Schalenfrüchte, H1 – Mandeln, H2 – Haselnüsse, H3 – Walnüsse, H4 – Kaschunüsse, H5 – Pekannüsse, H6 – Paranüsse, H7 – Pistazien, H8 – Makadamianüsse, H9 – Queenslandnüsse, I – Sellerie, J – Senf, K – Sesamsamen, L – Schwefeldioxid und Sulfide, M – Lupine, N – Weichtiere
Kennzeichnung Spuren: a – glutenhaltiges Getreide, b – Krebstiere, c – Eier, d – Fische, e – Erdnüsse, f – Sojabohnen, g – Milch[inkl. Lactose], h – Schalenfrüchte, i – Sellerie, j – Senf, k – Sesamsamen, l – Schwefeldioxid und Sulfide, m – Lupine, n – Weichtiere

VESPER-SPEISEPLAN

WOCHE: 20.05.2024 bis 24.05.2024



GESUND
LECKER
BIO



	MONTAG	Dienstag	MITTWOCH	Donnerstag	FREITAG
VESPER 1		Roggenbrötchen A,A1,A3,A4,F,G,c,i,k mit Frischkäse^G „natur“ , dazu BIO-Kresse <i>Alternative für Krippenkinder:</i> Weißbrot ^{A,A1}	Knäckebrot^{A,A3,K,a,g} „Sesam“ mit Butter^G und Bananenscheiben <i>Alternative für Krippenkinder:</i> Vollkornbrot ^{A,A1,A2,A3,e,f,g,h}	Vollkornbrot^{A,A1,A2,A3,e,f,g,h} mit Butter^G und Gouda^G , dazu Gemüse-Mikado [Paprika, Möhre] 	Filinchen "ballaststoffreich" A,A1,A2,F,G mit Butter^G und Erdbeerkonfitüre <i>Alternative für Krippenkinder:</i> Roggenmischbrot ^{A,A1,A3}
VESPER 2		Roggenmischbrot ^{A,A1,A3} mit Hering in Tomaten- soße^{(MSC),D,J,a,c,f,g,i} und Petersilie	Getreideringe mit Fruchtgeschmack A,A1,A2,e,f,g,h,k dazu Milch^G	½ Laugenbrezel A,A1,A4,C,G,M,f mit Gurkenstreifen	Zitronenkuchen^{A,A1,C,G,h}

WIR SITZEN
ZUSAMMEN, DER TISCH
IST GEDECKT, WIR
WÜNSCHEN UNS, DAß
ES ALLEN GUT
SCHMECKT
-ZITAT-



Die ausgelobten BIO-Produkte sind durch Grünstempel BIO-zertifiziert.

Die Angebote/Komponenten mit dem SMILEY-Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“.



Wird mit Bestandteilen aus **Schwein** zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus.



Wird mit Bestandteilen aus **Rind** zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus.



Wird mit Bestandteilen aus **Geflügel** zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus.



Fischgericht bzw. wird mit Bestandteilen aus **Fisch** zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus.



fleisch- und fischloses Gericht

Kennzeichnung Zusatzstoffe: 1 – Farbstoff, 2 – Konservierungsstoff, 3 – Antioxidationsmittel, 4 – Geschmacksverstärker, 5 – geschwefelt, 6 – geschwärzt, 7 – gewachst, 8 – Phosphat, 16 – mit Milchzucker, 17 – mit Eiklar, 18 – mit Soja, 21 – hergestellt aus zerkleinertem Fleisch
Kennzeichnung Allergene: A – glutenhaltiges Getreide, A1 – Weizen, A2 – Hafer, A3 – Roggen, A4 – Gerste, A5 – Dinkel, A6 – Kamut, B – Krebstiere, C – Eier, D – Fische, E – Erdnüsse, F – Sojabohnen, G – Milch[inkl. Lactose], H – Schalenfrüchte, H1 – Mandeln, H2 – Haselnüsse, H3 – Walnüsse, H4 – Kaschunüsse, H5 – Pekannüsse, H6 – Paranüsse, H7 – Pistazien, H8 – Makadamanüsse, H9 – Queenslandnüsse, I – Sellerie, J – Senf, K – Sesamsamen, L – Schwefeldioxid und Sulfide, M – Lupine, N – Weichtiere
Kennzeichnung Spuren: a – glutenhaltiges Getreide, b – Krebstiere, c – Eier, d – Fische, e – Erdnüsse, f – Sojabohnen, g – Milch[inkl. Lactose], h – Schalenfrüchte, i – Sellerie, j – Senf, k – Sesamsamen, l – Schwefeldioxid und Sulfide, m – Lupine, n – Weichtiere

VESPER-SPEISEPLAN

WOCHE: 27.05.2024 bis 31.05.2024



GESUND
LECKER
BIO



Kurzfristige Änderungen vorbehalten!

	MONTAG	Dienstag	MITTWOCH	Donnerstag	FREITAG
VESPER 1	<p>Vollkornkekse A,A1,A2,C,F,G dazu Erdbeeren</p>	<p>BIO-Sonnenblumen-vollkornbrot^{A,A3,f,g,h,k} mit gelbem Linsenaufstrich^{K,a} und Gurkenscheiben</p> <p><i>Alternative für Krippenkinder: Vollkornbrot^{A,A1,A2,A3,e,f,g,h}</i></p>	<p>Haferflocken^{A,A2} [extra zart] mit Milch^G, dazu BIO-Apfelscheiben</p> <p><i>Alternative für Krippenkinder: Paprikastreifen</i></p>	<p>Dinkelstangen^{A,A5,K,g} mit Kräuterquark-Dip^G und Möhrensticks</p>	<p>Vollkornbrot A,A1,A2,A3,e,f,g,h mit Ananasfrischkäse^G, dazu ½ Banane</p>
VESPER 2	<p>Knäckebrot^{A,A1,A3,A5} „Dinkel“ mit Butter^G, Bierschinken^{2,3,i,j} und BIO-Kresse</p> <p><i>Alternative für Krippenkinder: Roggenmischbrot^{A,A1,A3}</i></p>	<p>Eierplätzchen^{A,A1,C,F,g,h} mit Vanille-Quarkspeise^G</p>	<p>Roggenmischbrot^{A,A1,A3} mit Frischkäse^G „natur“ und Tomatenstücken</p>	<p>Mehrkornbrötchen A,A1,A2,A3,A4,K,c,f,g mit Butter^G und Emmentaler^G</p> <p><i>Alternative für Krippenkinder: Vollkornbrot^{A,A1,A2,A3,e,f,g,h}</i></p>	<p>Schokoladen- Rührkuchen^{A,A1,C,G,h} [Marmor]</p>

WIR SITZEN
ZUSAMMEN, DER TISCH
IST GEDECKT, WIR
WÜNSCHEN UNS, DAß
ES ALLEN GUT
SCHMECKT
-ZITAT-



Die ausgelobten BIO-Produkte sind durch Grünstempel BIO-zertifiziert.

Die Angebote/Komponenten mit dem SMILEY-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“.



Wird mit Bestandteilen aus **Schwein** zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus.



Wird mit Bestandteilen aus **Rind** zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus.



Wird mit Bestandteilen aus **Geflügel** zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus.



Fischgericht bzw. wird mit Bestandteilen aus **Fisch** zubereitet oder enthält Grundstoffe daraus.



fleisch- und fischloses Gericht

Kennzeichnung Zusatzstoffe: 1 – Farbstoff, 2 – Konservierungsstoff, 3 – Antioxidationsmittel, 4 – Geschmacksverstärker, 5 – geschwefelt, 6 – geschwärzt, 7 – gewachst, 8 – Phosphat, 16 – mit Milchzucker, 17 – mit Eiklar, 18 – mit Soja, 21 – hergestellt aus zerkleinertem Fleisch
Kennzeichnung Allergene: A – glutenhaltiges Getreide, A1 – Weizen, A2 – Hafer, A3 – Roggen, A4 – Gerste, A5 – Dinkel, A6 – Kamut, B – Krebstiere, C – Eier, D – Fische, E – Erdnüsse, F – Sojabohnen, G – Milch[inkl. Lactose], H – Schalenfrüchte, H1 – Mandeln, H2 – Haselnüsse, H3 – Walnüsse, H4 – Kaschunüsse, H5 – Pekannüsse, H6 – Paranüsse, H7 – Pistazien, H8 – Makadamianüsse, H9 – Queenslandnüsse, I – Sellerie, J – Senf, K – Sesamsamen, L – Schwefeldioxid und Sulfide, M – Lupine, N – Weichtiere
Kennzeichnung Spuren: a – glutenhaltiges Getreide, b – Krebstiere, c – Eier, d – Fische, e – Erdnüsse, f – Sojabohnen, g – Milch[inkl. Lactose], h – Schalenfrüchte, i – Sellerie, j – Senf, k – Sesamsamen, l – Schwefeldioxid und Sulfide, m – Lupine, n – Weichtiere