JOHN F KENNEDY SCHOOL

SPEISEPLAN

Juli 2023

MODERNE KIDS-GASTRONOMIE FÜR OBERSCHULEN
DSK / DIE SCHULKÖCHE GmbH
Am Hegewinkel 2a in 14169 Berlin
(030) 97 89 87 00
info@dieschulkoeche.de
www.dieschulkoeche.de
DE-ÖKO-070

Kalenderwoche 27 - 03. bis 07. Juli 2023 - *SOMMERFERIEN*

MONTAG 3.7.23	DIENSTAG 4.7.23	MITTWOCH 5.7.23	DONNERSTAG 6.7.23	FREITAG 7.7.23
Wir wünschen schöne Sommerferien !				

Kalenderwoche 28 - 10. bis 14. Juli 2023 - *SOMMERFERIEN*

MONTAG 10.7.23	DIENSTAG 11.7.23	MITTWOCH 12.7.23	DONNERSTAG 13.7.23	FREITAG 14.7.23
Wir wünschen schöne Sommerferien !				

Kalenderwoche 29 - 17. bis 21. Juli 2023 - *SOMMERFERIEN*

MONTAG 17.7.23	DIENSTAG 18.7.23	MITTWOCH 19.7.23	DONNERSTAG 20.7.23	FREITAG 21.7.23
Wir wünschen schöne Sommerferien !				

Kalenderwoche 30 - 24. bis 28. Juli 2023 - *SOMMERFERIEN*

MONTAG 24.7.23	DIENSTAG 25.7.23	MITTWOCH 26.7.23	DONNERSTAG 27.7.23	FREITAG 28.7.23
Wir wünschen schöne Sommerferien !				

Kalenderwoche 31 - 31. Juli bis 04. August 2023 - *SOMMERFERIEN*

MONTAG 31.7.23	DIENSTAG 1.8.23	MITTWOCH 2.8.23	DONNERSTAG 3.8.23	FREITAG 4.8.23
Wir wünschen schöne Sommerferien !				

Das Frische-Büffet wird zu beiden Mittagessen angeboten.
Bei diesem Speiseplan handelt es sich um das monatliche Grundangebot an Menüs und Speisen, das sich je nach Schule unterscheiden kann.
Änderungen im Speisenplan sind vorbehalten.
Einzelne Speisenkomponenten solange Vorrat reicht.

Vegetarische Speise	Speise mit Fleisch	Speise mit Fisch	(BIO) = Bio-Lebensmittel Bio-Zertifikat DE-ÖKO-070
			(FT) = Fair-Trade-Produkt

100%-BIO-Lebensmittel: alle Gemüsesorten, alle Stärkebeilagen (Kartoffeln, Nudeln, Reis), alle Milchprodukte (Milch, Joghurt, Quark) und Rindfleisch

Allergen-Kennzeichnung *
* alle Speisen können Spuren der aufgelisteten Allergene enthalten

a	glutenhaltige Getreide	ad	Dinkel	e	Erdnüsse (-Erzeugnisse)	j	Senf (-Erzeugnisse)
aw	Weizen	ak	Kamut	f	Soja (-Erzeugnisse)	k	Sesam (-Erzeugnisse)
ar	Roggen	b	Krebstiere (-Erzeugnisse)	g	Milch (-Erzeugnisse einschließlich Laktose)	l	Schwefeldioxid und Sulfite >10 mg /kg/l
ag	Gerste	c	Eier (-Erzeugnisse)	h	Schalenfrüchte (Nüsse)	m	Lupinen (-Erzeugnisse)
ah	Hafer	d	Fisch (-Erzeugnisse)	i	Sellerie (-Erzeugnisse)	n	Weichtiere (-Erzeugnisse)

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

1	mit Farbstoff	6	geschwärzt	11	mit Zuckerarten, Süßungsmitteln	R	Rindfleisch
2	mit Konservierungs-stoff	7	gewachst	12	mit Zucker-austauschstoffen	S	Schweinefleisch
3	mit Antioxidations-mittel	8	mit Phosphat	13	mit Chinin	G	Geflügelfleisch
4	mit Geschmacks-verstärker	9	mit Süßungs-mitteln	14	mit Koffein	F	Fisch
5	geschwefelt	10	enthält eine Phenylalaninquelle				EU-Verordnung über die Kennzeichnung von Lebensmitteln

- ✓ TÄGLICH FRISCH ZUBEREITET
- ✓ NATÜRLICH SELBSTGEMACHT
- ✓ REGIONALE BIO-LEBENSMITTEL
- ✓ DGE-QUALITÄTSSTANDARD