



**Kantinen- und Schulverpflegungsbetrieb
-Spyridon Franken-**
Toni-Jensen-Gemeinschaftsschule
Masurenring 6, 24149 Kiel
☎ 0431-204963, Fax: 2050559

Information für die Eltern der

Liebe Eltern,

mit diesem Brief möchte ich Sie über uns informieren.

Seit nunmehr 26 Jahren sind wir an der Toni-Jensen- Gemeinschaftsschule erfolgreich tätig.

Wir bieten jeden Tag drei frisch zubereitete, abwechslungsreiche Gerichte an. Das dritte Gericht ist immer ein vegetarisches Gericht.

Wir haben uns zum Ziel gesetzt, Ihren Kindern Vollkornprodukte näher zu bringen, daher werden bei uns Reis und Nudeln anteilig durch Bio-Vollkornprodukte ersetzt. Desweiteren sind wir Bio-zertifiziert, d.h. wir dürfen Bioprodukte verwenden und auch als diese kennzeichnen. Unsere Kartoffeln sind aus Bioanbau. Die Vollkornprodukte sind alle mit Bio gekennzeichnet.

Hierdurch bieten wir den Kindern gesunde Lebensmittel an.

Ich möchte darauf hinweisen, dass wir auf Qualität setzen. Das bedeutet für uns, dass wir keine genveränderten Lebensmittel verwenden, Biogetreide einsetzen und auch Bio- Kartoffeln, Bio-Nudeln und Bio-Vollkornreis anbieten.

Zu jedem Essen gibt es täglich wechselnden Nachtisch und es besteht die Möglichkeit, sich an unserer Salatbar zu bedienen.

Wir arbeiten mit Lieferanten zusammen, die auf hochwertige Waren achten. Die Liste der Lieferanten entnehmen Sie bitte unserer Internetseite. (**ksvb-franken.net**)

Ein Besuch unserer Internetseite lohnt sich allemal, da wir auch diverse Rezepte, besonders von den beliebten Gerichten, zum download bereit gestellt haben. Ebenso ist der Speiseplan zum Bestellen eingestellt. (**ksvb-franken.net**)

Vielleicht möchten Sie uns mal auf Instagram folgen: [spyro.tjg_Kiel](https://www.instagram.com/spyro.tjg_Kiel)

Produkte, die wir dazu kaufen, wie z.B. Fischstäbchen, Dampfnudeln und Würstchen sind mit den dazugehörigen Produktpässen , (Angabe vom Hersteller zur Zusammensetzung) auf unserer Internetseite (**ksvb-franken.net**) einzusehen. Ebenso sind die gesetzlichen Bestimmungen für Zusatzstoffe sind auf den Speiseplänen mit Nr. gekennzeichnet.

Grunschulen 2,40 €

Weiter führende Schulen 2,80 €

Transparenz ist uns Wichtig.

Von der Qualität unseres Essen können Sie sich gern selbst überzeugen. Kommen Sie vorbei und nehmen einmal am Mittagessen teil. Somit können Sie den gesamten Küchenablauf auch einmal selbst erleben.

Sollten Sie Fragen oder Anregungen haben, stehen wir Ihnen gern mit Rat und Tat zur Seite. Gern auch telefonisch.

Mit freundlichen Grüßen
Spyridon Franken

e-mail: ksvb.franken@ksvbfranken.de

Homepage: ksvb-franken.net

Instragram: [spyro.tjg_kiel](https://www.instagram.com/spyro.tjg_kiel)

Unsere Leistungen im Überblick:

Fleisch aus artgerechter Haltung / Bio Beilagen

Bio Zertifizierung

Täglich eine Salatbar/ Obst

Frische Zubereitung der Speisen nach den Richtlinien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (Opti-Mix)

Einhaltung der HACCP-Richtlinien und Reinigung

Personalfortbildung

Essensausgabe

Essensabrechnung