

Speiseplan vom 17.08.2026 bis 20.08.2026

Carl- Ludwig- Jessen Schule Niebüll

KW 00.2025	Montag 17.08.	Dienstag 18.08.	Mittwoch 19.08.	Donnerstag 20.08.
Gericht 1 	Siehe Gericht 1	Schweineschnitzel (S) an Mischgemüse dazu Kartoffelkroketten 13, a, a1 c, g, i, j, l	Hähnchen-Geschnetzeltes (G) in heller Tomatensoße an Zucchini dazu Bandnudeln 1, 13, a, c, g, i, j,	Gefüllte Paprikaschote (R) an Kräuterreis 13, a, a1 c, g, i, j, l
Gericht 2 	Cannelloni mit vegetarischer Füllung 13, a, c, d, f, g, i,	Kartoffel-Taschen mit Gemüse-Käse- Füllung an Kräuter-Quark 13, a, c, g,	Gemüsenuggets mit Remouladensoße und Pommes frites a, c, g, h, i, k,	gefüllte Paprika mit Gemüse-Balkankäse – Füllung an heller Tomatensoße dazu Salat 13, a, a1 c, g, i, j, l
Dessert 	Joghurtspeise mit Pfirsich- Maracuja 13, f, g, h,	Schokoladenpudding mit Birnen- Grütze 13, a, c, e, h	Apfel-Gelee mit Vanillesoße 1, 13, a, c, g, h,	Quarkspeise mit Müsli und Honig 13, f, g, h,

01 / Stand: 01.06.2026 / KL

BAW Südtondern gGmbH – Peersweg 20 – 25899 Niebüll

HR5780 FL –

Geschäftsführer: Hauke Brückner

Inhaltsstoffe: 1= mit Farbstoff, 2= mit Konservierungsstoff, 3= Antioxidationsmittel, 4= mit Geschmacksverstärker 5= geschwefelt, 6= geschwärzt, 7= mit Phosphat, 8= mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnisse), 9= koffeinhaltig, 10= chininhaltig, 11= Süßungsmittel, 12= gewachst, 13=Lactose (S) Schwein, (R)= Rind, (K)= Kalb, (L)= Lamm, (G)= Geflügel (F)= Fisch

Allergene: a= glutenhaltiges Getreide,- Erzeugnisse, a1.Weizen, a2, Roggen, a3. Gerste, a4.Hafer, a5 Dinkel, a6.Kamut

b=Krebstiere,- u. Erzeugnisse, c=Eier,- Erzeugnisse d=Fisch,- Erzeugnisse, e=Erdnüsse,- Erzeugnisse f=Soja, Sojaerzeugnisse g=Milch,- Milcherzeugnisse h= Schalenfrüchte, u. Erzeugnisse i= Sellerie, Erzeugnisse j=Senf,-u.Senferzeugnisse k =Sesamsamen,- Erzeugnisse l=Schwefeldioxid u. Sulfite, m= Lupinen-u. Erzeugnisse

n= Weichtiere. Erzeugnisse

Speiseplan vom 24.08.2026 bis 27.08.2026

Carl- Ludwig- Jessen Schule Niebüll

KW 00.2025	Montag 24.08.	Dienstag 25.08.	Mittwoch 26.08.	Donnerstag 27.08.
Gericht 1 	Geschlossen keine Verpflegung	Fischfrikadellen (F) auf Rahm-Möhren dazu Kartoffelpüree 13, a, c, d, g, i, j, k	Puten- Geschnetzeltes (G) in Currysoße dazu Buttereis 2, 13, a, e, f, g, h, i, j, k	Hacksteak mit (R) an Champignon-Soße dazu Spätzle und Preiselbeeren 13, a, c, g, i, j, l
Gericht 2 	Geschlossen keine Verpflegung	gekochte Eier überbacken auf Blattspinat und Kartoffelpüree 13, a, c, g, h, i, j,	Geschnetzeltes vegetarisch In Currysoße dazu Buttereis 2, 13, a, c, e, f, g, h, i, j, k	Vegetarisches Hacksteak an Champignon-Soße dazu Spätzle und Preiselbeeren a, c, f, h, i, k,
Dessert 	Geschlossen keine Verpflegung	Panna Cotta 13, g, h,	Birnen- Grütze mit Vanillesoße 1, 13, a, c, g, h,	Grießflammeri 13, a, a1, c, f, g, h

01 / Stand: 01.06.2026 / KL

BAW Südtondern gGmbH – Peersweg 20 – 25899 Niebüll

HR5780 FL –

Geschäftsführer: Hauke Brückner

Inhaltsstoffe: 1= mit Farbstoff, 2= mit Konservierungsstoff, 3= Antioxidationsmittel, 4= mit Geschmacksverstärker 5= geschwefelt, 6= geschwärzt, 7= mit Phosphat, 8= mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen), 9= koffeinhaltig, 10= chininhaltig, 11= Süßungsmittel, 12= gewachst, 13= Lactose (S) Schwein, (R)= Rind, (K)= Kalb, (L)= Lamm, (G)= Geflügel (F)= Fisch

Allergene: a= glutenhaltiges Getreide,- Erzeugnisse, a1. Weizen, a2. Roggen, a3. Gerste, a4. Hafer, a5 Dinkel, a6. Kamut

b=Krebstiere,- u. Erzeugnisse, c=Eier,- Erzeugnisse d=Fisch,- Erzeugnisse, e=Erdnüsse,- Erzeugnisse f=Soja, Sojaerzeugnisse g=Milch,- Milcherzeugnisse h= Schalenfrüchte, u. Erzeugnisse i= Sellerie. Erzeugnisse j=Senf,-u. Senferzeugnisse k=Sesamsamen,- Erzeugnisse l=Schwefeldioxid u. Sulfite, m= Lupinen-u. Erzeugnisse

n= Weichtiere. Erzeugnisse