




## Speiseplan vom 13.04.2026 bis 16.04.2026

## Carl- Ludwig- Jessen Schule Niebüll

KW 00.2025	Montag 13.04.	Dienstag 14.04.	Mittwoch 15.04.	Donnerstag 16.04.
<b>Gericht 1</b> 	<b>Siehe Gericht 2</b>	Currywurst mit Pommes frites und Cole- Slow – Salat 1, 3, 4, 8, 9, 12, 31, 33, 34, a, c, i, j, o	Spaghetti Carbonara 1, 3, 4, 8, 9, 12, 31, 33, 34, 35, 36, 37 a, c, i, j, o	Hamburger mit Kartoffelspalten 1, 4, 7, 9, 12, 19, 20, 21, 23, 24, 28, 31, 32, 33, a, c, g, j, l
<b>Gericht 2</b> 	Frühlingsgemüse mit Hirtenkäse im Blätterteig an Bärlauch- Dip 1, 3, 9, 19, 21, 23, 33, 35, 36, a, c, g, i, j, o	Vegetarische Currywurst mit Pommes frites Cole Slow Salat 1, 3, 4, 8, 9, 12, 31, 33, 34, a, c, i, j, o	Spaghetti mit Käse- Kräuter Soße 1, 3, 9, 33, 34, 35, 36, 37 a, c, i	Vegetarischer Burger mit Kartoffelspalten 1, 3, 4, 9, 12, 31, 33, 38 a, c, i, j, o
<b>Dessert</b> 	Himbeercreme 1,3,9,11,12,20,21,23,27,31,32, c, g,	Gelbe Grütze mit Schokoladensoße 3, 19,20, 28, 32 , a, c, g,	Mascarpone- Quark- Speise mit Mandarinen 1,3,9,11,12,18, 22, 20,21,23,27,31,32, c, g,	Joghurtspeise mit Heidelbeeren 3,4,24,28,29,32,35, a, c, g

01 / Stand: 01.09.2025 / KL

BAW Südtondern gGmbH – Peersweg 20 – 25899 Niebüll

HR5780 FL –




Geschäftsführer: Hauke Brückner

**Inhaltsstoffe** 1= pflanzliches Öl, 2=Konservierungsstoffe,3=Zitronensäure,4=Anitoxidationsmittel,5= Geschmacksverstärker, 6=geschwefelt, 7=Farbstoff, 8=Phosphat,9=Milcheiweiß, 10=pasteurisierte Milch, 11=koffein,12=Dextrose/Glucose,13=Süßungsmitteln,14=Phenylalaninquelle,15=gewachst,16= Taurin, 17= geschwärzt, 18= Pökelsalz, 19= Backtriebmittel, 20= Fruchtzucker, 21=Lactose 22=Johannesbrotmehl, 23= Hefen, 24= Trennmittel: Stärke, 25= Beta Carotin, 26= Carragen, 27=Lecithin, 28= Emulgatoren, 29=Vanillin, 30=Gelatine, 31= Verdickungsmittel, 32= Säurerkulturen, 33= natürliche Aromen, 34= Stabilisatoren, 35= modelliertes Lab, 36=Milchsäurebakterien, 37= Schmelzsalze 38= Erbseneiweiß, ( S) Schwein, ( R)= Rind, ( K)= Kalb, ( L )= Lamm, ( G)= Geflügel ( F ) = Fisch

**Allergene:** a= glutenhaltiges Getreide, b=Krebstiere, c=Eier, d=Fisch, e=Erdnüsse, f=Soja, g=Milch, h= Schalenfrüchte, i= Sellerie, j=Senf, k =Sesamsamen, l=Schwefeldioxid u. Sulfite, m=Lupinen, o=Histamin

## Speiseplan vom 20.04.2026 bis 23.04.2026

## Carl- Ludwig- Jessen Schule Niebüll

KW 00.2025	Montag 20.04.	Dienstag 21.04.	Mittwoch 22.04.	Donnerstag 23.04.
<b>Gericht 1</b> 	<b>Siehe Gericht 2</b>	Fisch- Stäbchen (F) an Grüner Soße dazu Kartoffelsalat 1, 3, 18, 20,22,32, a, c, d, g, h, i, j, o	Chili Con Carne (R) Brot 1, 3, 18, 22, 23, 30, a, g, i, j, l, n, o	Frühlingsrolle mit Gemüse und Hähnchenfleisch an Duft Reis mit Currysoße 1,3, 9, 18, 20, 22, 32 ,34, a, c, g, h,
<b>Gericht 2</b> 	Makkaroni mit vegetarischem Hack und Tomaten 1, 3, 6, 8, 11, 19, 22, 32, a, c, f, i, o	Gebackene Eier an Grüne Soße dazu Kartoffelsalat 1, 3, 18, 20,22,32, a, c, d, g, h, i, j, o	Chili sin Carne Brot 1, 3, 18, 22, 23, 30, 37 a, f, g, i, j, n, o	Frühlingsrolle mit Gemüse an Duft Reis mit Currysoße 1,3, 9, 18, 20, 22, 32 ,34, a, c, g, h,
<b>Dessert</b> 	Joghurtspeise mit Himbeeren 3,4,24,28,29,32,35, a, c, g,	Orangencreme 1,3,9,11,12,20,21,23,27,31,32, c, g,	Quarkspeise mit Mango Püree 3,19,20,28,32,35 g, h, o,	Obstsalat 3, 6, 19, 14, 28, h,

01 / Stand: 01.09.2025 / KL

BAW Südtondern gGmbH – Peersweg 20 – 25899 Niebüll

HR5780 FL –





Geschäftsführer: Hauke Brückner

**Inhaltsstoffe** 1= pflanzliches Öl, 2=Konservierungsstoffe,3=Zitronensäure,4=Anitoxidationsmittel,5= Geschmacksverstärker, 6=geschwefelt, 7=Farbstoff, 8=Phosphat,9=Milcheiweiß, 10=pasteurisierte Milch, 11=koffein,12=Dextrose/Glucose,13=Süßungsmitteln,14=Phenylalaninquelle,15=gewachst,16= Taurin, 17= geschwärzt, 18= Pökelsalz, 19= Backtriebmittel, 20= Fruchtzucker, 21=Lactose 22=Johannesbrotkernmehl, 23= Hefen, 24= Trennmittel: Stärke, 25= Beta Carotin, 26= Carragen, 27=Lecithin, 28= Emulgatoren, 29=Vanillin, 30=Gelatine, 31= Verdickungsmittel, 32= Säurerkulturen, 33= natürliche Aromen, 34= Stabilisatoren, 35= modelliertes Lab, 36=Milchsäurebakterien, 37= Schmelzsalze 38= Erbseneiweiß, ( S) Schwein, ( R)= Rind, (K)= Kalb, ( L )= Lamm, ( G)= Geflügel ( F ) = Fisch

**Allergene:** a= glutenhaltiges Getreide, b=Krebstiere, c=Eier, d=Fisch, e=Erdnüsse, f=Soja, g=Milch, h= Schalenfrüchte, i= Sellerie, j=Senf, k =Sesamsamen, l=Schwefeldioxid u. Sulfite, m=Lupinen, o=Histamin

## Speiseplan vom 27.04.2026 bis 30.04.2026

## Carl- Ludwig- Jessen Schule Niebüll

KW 00.2025	Montag 27.04.	Dienstag 28.04.	Mittwoch 29.04.	Donnerstag 30.04.
<b>Gericht 1</b> 	<b>Siehe Gericht 2</b>	<b>Keine Verpflegung wegen der theoretischen Abschluss-Prüfung</b> 	Schaschlik Pfanne mit Pommes Frites 1,3,31,32, a, c, g, i	Spargelcremesuppe mit Fleischklößchen und Brot 1,3, 9, 18, 20, 22,30,32, a,
<b>Gericht 2</b> 	Vollkornnudelauf mit und Brokkoli 1,9, 18,20,22,21,25,30,32,34, a, c, g, h, o,		vegetarisches Gemüse Ragout mit Cashewkernen dazu Pommes frites 1, 3, 9, 18, 20, 22, 32, a, f, g, h,	Spargelcremesuppe mit Eierstich und Brot 1,3, 9, 18, 20, 22,30,32, a, g, h,
<b>Dessert</b> 	Joghurtspeise mit Pfirsich Maracuja 3,4,24,28,29,32,35, a, c, g,		Götterspeise mit Vanillesoße 3,4,5,12,28,29,32, a, c, g, h,	Erdbeer-Schokoladen- Muffin 3,18, 20,28,32, a, c, h, h,

01 / Stand: 01.09.2025 / KL

BAW Südtondern gGmbH – Peersweg 20 – 25899 Niebüll

HR5780 FL –

Geschäftsführer: Hauke Brückner

**Inhaltsstoffe** 1= pflanzliches Öl, 2=Konservierungsstoffe,3=Zitronensäure,4=Anitoxidationsmittel,5= Geschmacksverstärker, 6=geschwefelt, 7=Farbstoff, 8=Phosphat,9=Milcheiweiß, 10=pasteurisierte Milch, 11=koffein,12=Dextrose/Glucose,13=Süßungsmitteln,14=Phenylalaninquelle,15=gewachst,16= Taurin, 17= geschwärzt, 18= Pökelsalz, 19= Backtriebmittel, 20= Fruchtzucker, 21=Lactose 22=Johannesbrockermehl, 23= Hefen, 24= Trennmittel: Stärke, 25= Beta Carotin, 26= Carragen, 27=Lecithin, 28= Emulgatoren, 29=Vanillin, 30=Gelatine, 31= Verdickungsmittel, 32= Säurerkulturen, 33= natürliche Aromen, 34= Stabilisatoren, 35= modelliertes Lab, 36=Milchsäurebakterien, 37= Schmelzsalze 38= Erbseneiweiß, ( S ) Schwein, ( R )= Rind, ( K )= Kalb, ( L )= Lamm, ( G )= Geflügel ( F ) = Fisch

**Allergene:** a= glutenhaltiges Getreide, b=Krebstiere, c=Eier, d=Fisch, e=Erdnüsse, f=Soja, g=Milch, h= Schalenfrüchte, i= Sellerie, j=Senf, k =Sesamsamen, l=Schwefeldioxid u. Sulfite, m=Lupinen, o=Histamin