

## Speiseplan vom 06.10.2025 bis 09.10.2025

## Carl- Ludwig- Jessen Schule Niebüll

KW 40.2025	Montag 06.10.2025	Dienstag 07.10.2025	Mittwoch 08.10.2025	Donnerstag 09.10.2025
<b>Gericht 1</b> 	<b>Siehe Gericht 2</b>	Fischfrikadelle mit Zitronen- Remoulade dazu gebratene Kartoffeln und Salat 1,6, 18, 20, 22, 32, 34 a, b, c, d, g, h, i, j, l,	<b>siehe Gericht 2</b>	Hähnchenschnitzel (G) mit Blumenkohl und Salzkartoffeln 1, 2, 3, 18, 19, 22, 32, a, c, f, g, i, j,
<b>Gericht 2</b> 	Nudel-Auflauf mit Gemüse und Tomatensoße 1, 9, 18, 20, 32, 34, 35, 36, a, c, g, l,	Falafel-Frikadelle an Zitronen- Remoulade dazu gebratene Kartoffeln 1,3,9,18, 20, 22, 32,37 a, c, e, g, h, i, k, j,	Spiegel-Eier mit Rahmspinat und Kartoffelpüree 1, 3, 9, 18, 22, 20, 26, 32, a, c,	Blumenkohl überbacken mit Salzkartoffeln 1, 2, 3, 18, 19, 22, 32, a, c, f, g, i, j,
<b>Dessert</b> 	Pflaumenkompott mit Zimtcreme 3,9,18,19,22,28 a, c, g,	Götterspeise mit Vanillesoße 3,4,5,12,28,29,32, a, c, g, h,	Schokoladenpudding mit Karamellosoße 9, 20, 24, 25, 26, 28, a, c, f, g, h,	Vanille-Quarkspeise mit Heidelbeeren 3, 9, 19,20, 28, 32, 34, 35, g, 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. Sulfit, m=Lupinen, o=Histamin

## Speiseplan vom 13.10.2025 bis 16.10.2025

## Carl- Ludwig- Jessen Schule Niebüll

KW 41.2025	Montag 13.10.2025	Dienstag 14.10.2025	Mittwoch 15.10.2025	Donnerstag 16.10.2025
<b>Gericht 1</b> 	<b>Siehe Gericht 2</b>	Currywurst mit (S) Kartoffelspalten 1,2,4,5,8,9,12,17,18, 23,27,30,31,32,33,36 a, c, f, g, h, i, j, k,	<b>siehe Gericht 2</b>	<b>Kohlpudding ( R )</b> an Weißer Soße mit Salzkartoffel 1,3, 9, 18, 20, 22, 32, a, c, g, i, j,
<b>Gericht 2</b> 	Bauernfrühstück vegetarisch mit Gurkensalat 1, 6, 9, 20, 32, c, g, i, j, l	Räucher-Tofu- Curry mit Kartoffelspalten 1, 5, 32, a, f, l, j, k,	Vollkornspaghetti mit Gemüse- Bolognese 1,9, 18, 20, 22,32, 34, 37, a, c, f, g, i, j h	vegetarische Pizza 3, 20,32, a, c, g, i, j,
<b>Dessert</b> 	Joghurtspeise mit Himbeeren 3,4,24,28,29,32,35, a, c, g,	Apfelgrütze mit Zimt Soße 3, 9, 11, 19, 20, 23, 24, 28, 29, 32, a, c, g, h	Walnusspudding 9, 20, 24, 25, 26, 28, a, c, f, g, h,	Creme Caramel 9, 11, 20, 24, 28, c, g,

## Speiseplan vom 20.10.2025 bis 23.10.2025

## Carl- Ludwig- Jessen Schule Niebüll

KW 00.2025	Montag 20.10.2025	Dienstag 21.10.2025	Mittwoch 22.10.2025	Donnerstag 23.10.2025
<b>Gericht 1</b> 	<b>Herbstferien</b> 	<b>Herbstferien</b> 	<b>Herbstferien</b> 	<b>Herbstferien</b> 
<b>Gericht 2</b> 	<b>Herbstferien</b> 	<b>Herbstferien</b> 	<b>Herbstferien</b> 	<b>Herbstferien</b> 
<b>Dessert</b> 	<b>Herbstferien</b> 	<b>Herbstferien</b> 	<b>Herbstferien</b> 	<b>Herbstferien</b> 

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 27.10.2025 bis 30.10.2025

## Carl- Ludwig- Jessen Schule Niebüll

KW 00.2025	Montag 27.10.2025	Dienstag 28.10.2025	Mittwoch 29.10.2025	Donnerstag 30.10.2025
<b>Gericht 1</b> 	<b>Herbstferien</b> 	<b>Herbstferien</b> 	<b>Herbstferien</b> 	<b>Herbstferien</b> 
<b>Gericht 2</b> 	<b>Herbstferien</b> 	<b>Herbstferien</b> 	<b>Herbstferien</b> 	<b>Herbstferien</b> 
<b>Dessert</b> 	<b>Herbstferien</b> 	<b>Herbstferien</b> 	<b>Herbstferien</b> 	<b>Herbstferien</b> 

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