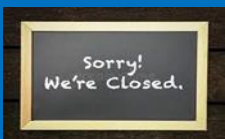


Speiseplan vom 31.08.2026 bis 04.09.2026

OGS Carl Ludwig Jessen Schule Niebüll

Gerichte KW: 36	Montag 31.08.	Dienstag 01.09.	Mittwoch 02.09.	Donnerstag 03.09.	Freitag 04.09.
Gericht 1 	Siehe Gericht	keine Lieferung 	Königsberger Klopse (K) Kapern/Kräutersoße dazu Reis und 13, a, c, g, i, j, l	Hähnchenbrust(G) geraten mit Hirtensalat und Saure- Sahne Dip im Fladenbrot 1,13, a, c, g, h, i, j,	Pizzasuppe (S) dazu Brot 1.,2,3, 7, 13a, c, f, g, h, i, j, k
Gericht 2 	Blätterteig mit Gemüsefüllung Remouladensoße Gestovte Erben und Möhren 1, 2,3, 13, a, c, g, h, i, k	Keine Lieferung 	Gemüse- Klopse an Kerbelsoße dazu Salzkartoffeln 13, a, c, f, g, i, j,	Falafel mit Hirtensalat und Saure- Sahne Dip im Fladenbrot 13 a, c, g, h, i, j,	Vegetarische Pizzasuppe dazu Brot 13, a, c, g, i, j,
Dessert 	Obst	keine Lieferung 	Fruchtgelee Mit Vanillesoße 1, 13, a, c, f, g, h	Joghurtspeise mit Birnen und Nüssen 1, 13, a, c, f, g, h	Apfelkuchen 13, a, c, f, g, h, l

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

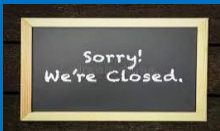
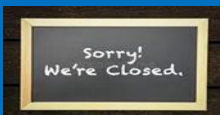
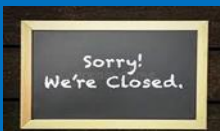
b=Krebstiere,- u. Erzeugnisse, c=Eier,- Erzeugnisse d=Fisch,- Erzeugnisse e=Erdnüsse,- Erzeugnisse f=Soja, Sojaerzeugnisse g=Milch,- Milcherzeugnisse h= Schalenfrüchte, u. Erzeugnisse i= Sellerie.

Erzeugnisse j=Senf,-u.Senferzeugnisse k =Sesamsamen,- Erzeugnisse l=Schwefeldioxid u. Sulfite, m= Lupinen-u. Erzeugnisse

n= Weichtiere. Erzeugnisse

Speiseplan vom 07.09.2026 bis 11.09.2026

OGS Carl Ludwig Jessen Schule Niebüll

Gerichte KW: 37	Montag 07.09.	Dienstag 08.09.	Mittwoch 09.09.	Donnerstag 10.09.	Freitag 11.09.
Gericht 1 	Spanische Bratree-Pfanne mit Geflügel Fleisch und Garnelen (F,G) 1, 10, a, b, c, f, g, i, j,	keine Lieferung 	Putengulasch (G) mit Porree-Gemüse in heller Geflügelrahmsoße dazu Wildreis 13, a, g, h, i, j,	siehe Gericht 2	siehe Gericht 2
Gericht 2 	Spanische -Bratree- Pfanne mit Gemüse und einen Salat 1, 3, f, h, l, j k	keine Lieferung 	Lauch- Tortilla mit Salat 13, a, c, g, h, l, j	vegetarische Frühlingsrollen mit Gemüse und Reis 2,3, 10, 13, a, c, e, f, g, h, i,	Kartoffelpuffer mit Apfelmus 2, 3, a, c, g, l
Dessert 	Apfelkompott 13, g, h,	keine Lieferung 	Obstsalat 13, g, h,	Weiße Schokoladenmousse 13, a, c, f, g, h	Eis 1, 13 a, c, f, 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, a.5 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.Senfserzeugnisse k =Sesamsamen,- Erzeugnisse l=Schwefeldioxid u. Sulfite, m= Lupinen-u. Erzeugnisse

n= Weichtiere. Erzeugnisse

Speiseplan vom 14.09.2026 bis 18.09.2026

OGS Carl Ludwig Jessen Schule Niebüll

Gerichte KW : 38	Montag 14.09.	Dienstag 15.09.	Mittwoch 16.09.	Donnerstag 17.09.	Freitag 18.09.
Gericht 1 	Spaghetti Carbonara (S) dazu Tomatensalat 1, 2, 3, 7, 13, a, c, g, h, i,	Paprikaschnitzel (G) an Butterreis und ZucchiniGemüse 13, a, c, g, i, j,	Fischfilet gebraten (F) an Dillrahmsoße dazu Salzkartoffeln und Salat 13, a, b, c, d, g, h, i, j, l,	siehe Gericht 2	Linsensuppe mit Würstchen (S) und Brot 2, 3 7, 13, a, c, f, g, h, i, j, k,
Gericht 2 	Spaghetti mit Käse- Tomatensoße 1, 2, 13, a, c, g, h, i	vegetarische Schnitzel mit Tomaten- Mozzarella Füllung an Butterreis 1, 2, 13, a, c, g, h, i, k,	Senf Eier auf Rahmspinat dazu Kartoffelpüree 1, 2, 13, a, c, g, h, i, j,	Käseomelette Mit Kartoffelwürfel und einem Salat 13, c, g, h, l, j,	vegetarische Linsensuppe dazu Brot 13, a, c, f, g, h, i, j, k
Dessert 	Joghurtspeise mit Pirsich - Maracuja 13, a c, f, g, h,	Stracciatella- Creme 1, 13, a, c, e, f, g, h	Himbeer- Dessert 1, 13, a, c, e, f, g, h	Vanillequark mit Schokoladensplitter 1, 13, a, c, e, f, g, h	Cookies 1, 13, a, c, e, 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 21.09.2026 bis 25.09.2026

OGS Carl Ludwig Jessen Schule Niebüll

Gerichte KW 39	Montag 21.09.	Dienstag 22.09.	Mittwoch 23.09.	Donnerstag 24.09.	Freitag 25.09.
Gericht 1 	Siehe untere Spalte	Hack-Fleisch-Röllchen (S, R) mit Tomatenreis an Tzaziki und Krautsalat 13, a, c, g, h, i, j, l	Fusilli mit Gemüse und grober Bratwurst (S) in einer sahnigen Soße 1, 2, 3, 4, 5, 7, 13 a, c, f, g, i, j, k	überbackenes Fischfilet (F) an Dill Soße, dazu Erbsen und Kartoffelpüree 1, 13, a, c, d, g, h, i, j,	Siehe untere Spalte
Gericht 2 	Gemüselasagne an Basilikumsoße 1, 13 a, c, f, g, i, j, k,	Gebackener Hirtenkäse an Fladenbrot mit Tzaziki und Krautsalat 13, a, c, g, h, j	Fusilli mit Gemüse in einer sahnigen Soße 1, 13 a, c, f, g, i, j, k,	Soja-Schnitte mit einer Kruste an Kräutersoße dazu Salat 1, 13, a, c, f, g, h, i, j,	Milchreis mit Pflaumenkompott und Zimt- Zucker 13, a, g, h,
Dessert 	Joghurtspeise mit Mango 1, 13, a, c, g, h,	Rote Grütze 1, 13, g, h,	Vanillepudding mit Schokoladen-Soße 1, 13 a, c, f, g, h,	Quarkspeise mit Mandarinen 13, g, h,	Obst

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 25.09.2026 bis 02.10.2026

OGS Carl Ludwig Jessen Schule Niebüll

Gerichte KW 40	Montag 28.09.	Dienstag 29.09.	Mittwoch 30.09.	Donnerstag 01.10.	Freitag 02.10.
Gericht 1 	Siehe Gericht 2	Schweineschnitzel (S) an Mischgemüse dazu Kartoffelkroketten 13, a, c, i.	Fischnuggets (F) mit Remouladensoße und Pommes frites 1, 2,3, 13, a, c, d, g, i, j,	Puten-Geschnetzeltes (G) in heller Tomatensoße dazu Zucchini-Nudeln und Salat 13, , a, c, g, h, i, j, k	Siehe Gericht 2
Gericht 2 	gebratener Reis mit Gemüse dazu Kräuter dip und einem Salat 1,3,18,20,22,24,32,34, a, c, g, h, i	Kartoffel-Taschen mit Gemüse- Käse- Füllung an Kräuter-Quark 1,13, , a, c, g, i,	Gemüsenugets mit Remouladensoße und Pommes frites 1, 2, 3, 13 a, c, g, i, j,	gefüllte Zucchini mit Gemüse- Balkankäse – Füllung an heller Tomatensoße dazu Salat 13, a, c, g, i, j, k	Grießbrei mit Zimt- Zucker und Kirschen 13, a, g, h
Dessert 	Joghurtspeise mit Aprikosen 13, a, c, g, h,	Birne Helene 13, a, g, c,	Apfel-Gelee mit Vanillesoße , a, g, c,	Quarkspeise mit Müsli und Honig 13, a, e, g, h, k, l	Zitronenkuchen 13, a, c, 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