

## Speiseplan 4 KW 21 18.05.2026 – 22.05.2026

„Seelenfutter“ Vettweiß Telefon 02424-2037380, E-Mail: esszeit@dga-dueren.de

Tag	Speiseauswahl	Allergene	Bestellung Einrichtung
Montag	Ravioli mit Käsefüllung an Tomatenragout (vegetarisch)	a, a1, c, h, i, k, l, q, n, O	
	Vegane Maultaschen an Tomatenragout LF (vegetarisch)	a, a1, h, k, l, n, O	
	Frisches Obst		
Dienstag	Köttbullar (Rindfleisch) an Preiselbeersöße und Vollkornreis	a, a1, c, k, l, O, PA, R, 5, n	
	Vegetarische Bällchen an Preiselbeersöße und Vollkornreis (vegetarisch)	a, a1, c, h, i, j, j1, j2, j3, j4, j7, j8, k, l, m, q, 5, n	
	Buttermilch Dessert – Vanille Birne	i, q	
Mittwoch	Pasta an Rinderbolognese und Krautsalat	a, a1, 6, k, l, n, O, R, 3, PA	
	Pasta an Linsenbolognese und Krautsalat (vegetarisch)	a, a1, 3, 6, k, l, n, O, PA, V	
	Frisches Obst		
Donnerstag	Seelachsfilet an heller Rahmsoße und Kartoffeln	7, a, a1, c, d, F, i, l, PA, 6, k	
	Blumenkohl – Käse – Medaillon an heller Rahmsoße und Kartoffeln (vegetarisch)	a, a1, i, q, 6, i, k, l,	
	Vanillequark	2, 5, i, q	
Freitag	Hähnchenbrust mit Paprikasoße an Bulgursalat	E, G, a, a1, O	
	Falafelbällchen mit Paprikasoße am Bulgursalat (vegetarisch)	a, a1, k, l, O, PA, 6, 7, n,	
	Möhrenrohkost	k	

## **Speiseplan 4 KW 21 18.05.2026 – 22.05.2026**

„Seelenfutter“ Vettweiß Telefon 02424-2037380, E-Mail: [esszeit@dga-dueren.de](mailto:esszeit@dga-dueren.de)

Allergenliste: a=Glutenhaltiges Getreide, c=Eier, d=Fische, h=Sojabohnen, i=Milch, k=Sellerie, l=Senf, m=Sesam, n=Schwefeloxid und Sulfite, o=Lupinen, S=Schweinefleisch, R=Rindfleisch, G=Geflügelfleisch, F=Fisch, V=Vegetarisch, 1=Farbstoff, 2=Konservierungsstoff, 3=Antioxidationsmittel, 5=eine Zuckerart und Süßungsmittel, 6=enthält eine Phenylalaninquelle, 7=Phosphat, a1=Weizen, MN=Muskatnuss, O=Oregano, q=Laktose, PA=Paprika