

Speiseplan 6 KW 29 13.07.2026 - 17.07.2026

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

Werktag	Speiseauswahl	Allergene	Bestellung Einrichtung
Montag	Gemüse Bagel mit italienischen Gemüsemix und Spätzle LF (vegetarisch)	a, a1, a9, k, l, O, PA, c, h	
	Paprikaschote gefüllt mit Couscous dazu Tomatensoße (vegetarisch)	a, a1, c, h, i, j, k, l, m, O, PA, q, 6, n	
	Frisches Obst		
Dienstag	Hähnchenbrust mit Rahmsoße, Erbsen und Knöpfe	E, G, 6, i, k, q, a, a1, c, h	
	Wokflakes in Rahmsoße mit Erbsen und Knöpfe (vegetarisch)	a, a1, h, i, k, l, q, 6, c,	
	Fruchtjogurt Kirsche	i, q	
Mittwoch	Seelachsfilet im Backteig an Dillsoße und Kartoffeln	7, a, a1, c, d, F, i, l, PA, k	
	Spinat-Dinkelbratling an Dillsoße und Kartoffeln (vegetarisch)	a, a1, a9, c, h, i, j, k, l, m, q	
	gemischter Salat an Joghurt Dressing	3, k, l, PA, a, a1, a10, a2, a3, c, i, q	
Donnerstag	Chili con Carne mit Fladenbrot und Crème fraîche	k, l, O, PA, R, a, a1, m, i, q	
	Chili sin Carne mit Fladenbrot und Crème fraîche (vegetarisch)	k, l, O, PA, a, a1, m, i, q	
	Minitomaten mit Kräuterquark	i, q	
Freitag	Rindercevapcici mit Karottengemüse, Tzatziki und Püree	a, a1, a2, c, E, i, k, l, O, PA, q, R, MN	
	Kaiserschmarrn mit Apfelmus (vegetarisch)	a, a1, c, h, i, q, 3, 5	
	Frisches Obst		

Speiseplan 6 KW 29 13.07.2026 - 17.07.2026

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

Allergenliste: a=Glutenhaltiges Getreide, c=Eier, d=Fische, h=Sojabohnen, i=Milch, j=Schalenfrüchte, k=Sellerie, l=Senf, m=Sesam, n=Schwefeloxid und Sulfite, R=Rindfleisch, G=Geflügelfleisch, F=Fisch, V=Vegetarisch, 3=Antioxidationsmittel, 5=eine Zuckerart und Süßungsmittel, 6=enthält eine Phenylalaninquelle, 7=Phosphat, a1=Weizen, a2=Gerste, a3=Roggen, a9=Dinkel, MN=Muskatnuss, O=Oregano, q=Laktose, E=Eiweiss, a10=Hafer, PA=Paprika