















# Speiseplan

KW 10, 03.03.2025 - 09.03.2025  
Standard

Werkstatt für Genuß  
Lebenshilfe Worms  
Kurfürstenstraße 1-3  
67549 Worms  
Telefon 06241 / 20 38 210  
kueche@lebenshilfe-worms.de



Montag 03.03.2025	Dienstag 04.03.2025	Mittwoch 05.03.2025	Donnerstag 06.03.2025	Freitag 07.03.2025
Bandnudeln Putenschinkensahnesauce Bohnensalat grün Banane   a, a1, b, d, e, l	Gemüse Pilz Ragout Röstiecken Berliner   a, a1, b, d, e	Fischragout in Tomatensahnesauce Reis Rote Beete RohkostSalat Schokopudding   a, a1, b, d, e, i	Spinatcremesuppe Dampfnudeln Vanillesoße   a, a1, b, d, e	Kassler Rahmwirsing Salzkartoffeln Früchtequark   16, d, e
Bandnudeln Erbsen-Tofu_Sosse vegan Bohnensalat grün Banane   a, a1, b, e, j, l	Schonkost   a, a1, b, d, e	Bolognesesauce (Linsen) Reis Rote Beete RohkostSalat Schokopudding   d, e	Schonkost   a, a1, b, d, e	Putensteak Wirsinggemüse Salzkartoffeln Früchtequark   16, d, e
Schonkost   a, a1, b, d, e, l		Schonkost   16, a, a1, b, d, e, i		vegetarisches Schnitzel Rahmwirsing Salzkartoffeln Früchtequark   16, a, b, d, e, j
				Schonkost   16, d, e, k, k1

Unsere liebevoll gekochten Speisen werden vorwiegend mit Zutaten aus der Region hergestellt.  
 Änderungen vorbehalten Kennzeichnung: 16=Ascorbinsäure, a=Glutenhaltiges Getreide, a1=Weizen, b=Eier, c=Erdnüsse, d=Milch, e=Sellerie, i=Fisch, j=Soja, k=Schalenfrüchte, k1=Mandeln, k2=Haselnüsse, l=Senf

# Speiseplan

03.03.2025 - 09.03.2025

Standard

Werkstatt für Genuß  
Lebenshilfe Worms  
Kurfürstenstraße 1-3  
67549 Worms  
Telefon 06241 / 20 38 210  
kueche@lebenshilfe-worms.de



## Kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe 03.03.2025 - 09.03.2025

1=Farbstoff, 2=Konservierungsmittel, 3=Antioxidationsmittel, 4=Geschmacksverstärker, 5=geschwefelt, 6=geschwärzt, 7=gewachst, 8=Phosphat, 9=Süßungsmittel, 10=Phenylalaninquelle, 11=verzehrabführend, 12=gentechnisch verändert, 13=Stabilisator, 14=Emulgator, 15=Säuerungsmittel, 16=Ascorbinsäure, 17=Nitritpökelsalz, a=Glutenhaltiges Getreide, b=Eier, c=Erdnüsse, d=Milch, e=Sellerie, f=Sesam, g=Lupine, h=Krebstiere, i=Fisch, j=Soja, k=Schalenfrüchte, l=Senf, m=Schwefeldioxid und Sulphite, n=Weichtiere, a1=Weizen, a2=Dinkel, a3=Roggen, a4=Hafer, a5=Kamut, a6=Gerste, k1=Mandeln, k2=Haselnüsse, k3=Walnüsse, k4=Kaschunüsse, k5=Pecanüsse, k6=Paranüsse, k7=Pistazien, k8=Macadamianüsse, k9=Queenslandnüsse

- 03.03.2025, Menü 1, Bandnudeln Putenschinkensahnesauce Bohnensalat grün Banane \* Banane: keine \* Bandnudeln: a,a1,b \* Bohnensalat grün: l \* Putenschinkensahnesauce: d,e \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:473.47/113,5 | Fett:2,5g | davon gesättigte Fettsäuren:1,3g | Kohlenhydrate:19,5g | davon Zucker:8,1g | Eiweiß:2,4g | Salz:0,3g
- 03.03.2025, Menü 2, Bandnudeln Erbsen-Tofu\_Sosse vegan Bohnensalat grün Banane \* Banane: keine \* Bandnudeln: a,a1,b \* Bohnensalat grün: l \* Erbsen-Tofu\_Sosse vegan: e,j,l \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:435.76/104,0 | Fett:1,9g | davon gesättigte Fettsäuren:0,7g | Kohlenhydrate:18,4g | davon Zucker:7,5g | Eiweiß:2,7g | Salz:0,2g
- 03.03.2025, Menü 10, Schonkost \* Banane: keine \* Bandnudeln: a,a1,b \* Bohnensalat grün: l \* Putenschinkensahnesauce: d,e \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:473.47/113,5 | Fett:2,5g | davon gesättigte Fettsäuren:1,3g | Kohlenhydrate:19,5g | davon Zucker:8,1g | Eiweiß:2,4g | Salz:0,3g
- 04.03.2025, Menü 1, Gemüse Pilz Ragout Röstiecken Berliner \* Berliner: a,a1,b,d \* Gemüse Pilz Ragout: e \* Röstiecken: a,a1,b,d \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:712.3/170,5 | Fett:8,2g | davon gesättigte Fettsäuren:2,0g | Kohlenhydrate:20,5g | davon Zucker:4,1g | Eiweiß:3,0g | Salz:0,9g
- 04.03.2025, Menü 10, Schonkost \* Berliner: a,a1,b,d \* Gemüse Pilz Ragout: e \* Röstiecken: a,a1,b,d \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:712.3/170,5 | Fett:8,2g | davon gesättigte Fettsäuren:2,0g | Kohlenhydrate:20,5g | davon Zucker:4,1g | Eiweiß:3,0g | Salz:0,9g
- 05.03.2025, Menü 1, Fischragout in Tomatensahnesauce Reis Rote Beete RohkostSalat Schokopudding \* Fischragout in Tomatensahnesauce: a,a1,b,d,e,i \* Reis: e \* Rote Beete RohkostSalat: keine \* Schokopudding: d \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:490.23/117,8 | Fett:4,5g | davon gesättigte Fettsäuren:2,1g | Kohlenhydrate:13,8g | davon Zucker:4,9g | Eiweiß:5,0g | Salz:0,8g
- 05.03.2025, Menü 2, Bolognesesauce (Linsen) Reis Rote Beete RohkostSalat Schokopudding \* Bolognesesauce (Linsen): e \* Reis: e \* Rote Beete RohkostSalat: keine \* Schokopudding: d \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:494.42/118,2 | Fett:1,8g | davon gesättigte Fettsäuren:1,0g | Kohlenhydrate:20,0g | davon Zucker:5,0g | Eiweiß:4,3g | Salz:0,7g
- 05.03.2025, Menü 3, Schonkost \* Fischragout in Tomatensahnesauce: a,a1,b,d,e,i \* Fruchtpüree Pfirsich Maracuja: 16 \* Reis: e \* Rote Bete Salat: keine \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:439.95/105,4 | Fett:4,0g | davon gesättigte Fettsäuren:1,8g | Kohlenhydrate:12,4g | davon Zucker:4,2g | Eiweiß:4,5g | Salz:0,8g
- 06.03.2025, Menü 1, Spinatcremesuppe Dampfnudeln Vanillesoße \* Dampfnudeln : a,a1,b,d \* Spinatcremesuppe: d,e \* Vanillesoße: d \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:620.12/148,8 | Fett:6,1g | davon gesättigte Fettsäuren:1,8g | Kohlenhydrate:19,6g | davon Zucker:5,3g | Eiweiß:3,7g | Salz:0,7g
- 06.03.2025, Menü 3, Schonkost \* Dampfnudeln : a,a1,b,d \* Spinatcremesuppe: d,e \* Vanillesoße: d \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:636.88/152,6 | Fett:6,4g | davon gesättigte Fettsäuren:1,7g | Kohlenhydrate:20,0g | davon Zucker:4,4g | Eiweiß:3,7g | Salz:0,7g
- 07.03.2025, Menü 1, Kassler Rahmwirsing Salzkartoffeln Früchtequark \* Früchtequark: 16, d \* Kassler: keine \* Salzkartoffeln: keine \* Wirsinggemüse: d,e \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:356.15/85,8 | Fett:2,1g | davon gesättigte Fettsäuren:0,7g | Kohlenhydrate:12,3g | davon Zucker:4,2g | Eiweiß:3,8g | Salz:0,3g
- 07.03.2025, Menü 2, Putensteak Wirsinggemüse Salzkartoffeln Früchtequark \* Früchtequark: 16, d \* Putensteak: keine \* Salzkartoffeln: keine \* Wirsinggemüse: d,e \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:368.72/88,6 | Fett:2,0g | davon gesättigte Fettsäuren:0,7g | Kohlenhydrate:10,0g | davon Zucker:3,4g | Eiweiß:7,2g | Salz:0,5g
- 07.03.2025, Menü 3, vegetarisches Schnitzel Rahmwirsing Salzkartoffeln Früchtequark \* Früchtequark: 16, d \* Salzkartoffeln: keine \* Vegetarisches Schnitzel: a,b,d,j \* Wirsinggemüse: d,e \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:498.61/119,1 | Fett:4,0g | davon gesättigte Fettsäuren:1,2g | Kohlenhydrate:13,1g | davon Zucker:3,3g | Eiweiß:6,8g | Salz:0,6g
- 07.03.2025, Menü 4, Schonkost \* Brokkoligemüse : d,e,k,k1 \* Früchtequark: 16, d \* Putensteak: keine \* Salzkartoffeln: keine \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:406.43/97,7 | Fett:3,4g | davon gesättigte Fettsäuren:0,5g | Kohlenhydrate:9,2g | davon Zucker:3,2g | Eiweiß:7,2g | Salz:0,4g