

Speiseplan

KW 12, 17.03.2025 - 23.03.2025

Standard

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



Montag 17.03.2025	Dienstag 18.03.2025	Mittwoch 19.03.2025	Donnerstag 20.03.2025	Freitag 21.03.2025
Putengeschnetzeltes Asia Rigatoni Stracciatella Joghurt  a, a1, d, e, j	Putenschnitzel Pilzrahmsauce Reis Quarkbällchen  a, a1, b, d, e	Bratwurst Zwiebelsoße Kartoffel- Selleriestampf Apfel  d, e, l	Brokkolisuppe Schupfnudeln Sauerkraut Banane  a, a1, b, d, e	Backfisch Remoulade Bunter Kartoffelsalat Hafer Apfel Joghurt  1, a, a1, a4, b, d, e, i, k, k1, l
Gemüsegulasch Rigatoni Stracciatella Joghurt  a, a1, d, e, j	Vegetarisches Schnitzel Pilzrahmsauce Reis Quarkbällchen  a, a1, b, d, e, j	Geflügelbratwurst Zwiebelsoße Kartoffel- Selleriestampf Apfel  d, e, l		veganer Backfisch Remoulade Bunter Kartoffelsalat Hafer Apfel Joghurt  1, a, a4, b, d, e, k, k1, l
	Schonkost  a, a1, b, d, e	Vegetarische Bratwurst Zwiebelsoße Kartoffel- Selleriestampf Apfel  a, b, d, e, j, l		

Unsere liebevoll gekochten Speisen werden vorwiegend mit Zutaten aus der Region hergestellt.

Änderungen vorbehalten Kennzeichnung: 1=Farbstoff, 16=Ascorbinsäure, a=Glutenhaltiges Getreide, a1=Weizen, a4=Hafer, b=Eier, c=Erdnüsse, d=Milch, e=Sellerie, i=Fisch, j=Soja, k=Schalenfrüchte, k1=Mandeln, k2=Haselnüsse, l=Senf

Speiseplan

17.03.2025 - 23.03.2025

Standard

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



Kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe 17.03.2025 - 23.03.2025

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

17.03.2025, Menü 1, Putengeschnetzeltes Asia Rigatoni Stracciatella Joghurt * Putengeschnetzeltes Asia: e,j * Rigatoni: a,a1 * Stracciatella Joghurt: d * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:469.28/112,1 | Fett:3,7g | davon gesättigte Fettsäuren:1,9g | Kohlenhydrate:13,7g | davon Zucker:3,1g | Eiweiß:6,0g | Salz:2,2g

17.03.2025, Menü 2, Gemüsegulasch Rigatoni Stracciatella Joghurt * Gemüsegulasch: a,a1,e,j * Rigatoni: a,a1 * Stracciatella Joghurt: d * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:456.71/109,0 | Fett:3,6g | davon gesättigte Fettsäuren:1,9g | Kohlenhydrate:15,6g | davon Zucker:4,6g | Eiweiß:3,3g | Salz:2,1g

18.03.2025, Menü 1, Putenschnitzel Pilzrahmsauce Reis Quarkbällchen * Pilzrahmsauce (vegetarisch): d,e * Putenschnitzel: a,a1,b,d * Quarkbällchen: a,a1,b,d * Reis: e * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:486.04/116,7 | Fett:3,4g | davon gesättigte Fettsäuren:1,2g | Kohlenhydrate:12,4g | davon Zucker:1,2g | Eiweiß:9,0g | Salz:0,9g

18.03.2025, Menü 3, Vegetarisches Schnitzel Pilzrahmsauce Reis Quarkbällchen * Pilzrahmsauce (vegetarisch): d,e * Quarkbällchen: a,a1,b,d * Reis: e * Vegetarisches Schnitzel: a,b,d,j * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:632.69/151,2 | Fett:5,8g | davon gesättigte Fettsäuren:1,9g | Kohlenhydrate:17,8g | davon Zucker:1,6g | Eiweiß:6,2g | Salz:1,0g

18.03.2025, Menü 10, Schonkost * Kartoffel- Selleriestampf: d,e * Pilzrahmsauce (vegetarisch): d,e * Putenschnitzel: a,a1,b,d * Quarkbällchen: a,a1,b,d * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:419/100,3 | Fett:3,9g | davon gesättigte Fettsäuren:1,3g | Kohlenhydrate:7,7g | davon Zucker:1,8g | Eiweiß:8,5g | Salz:0,9g

19.03.2025, Menü 1, Bratwurst Zwiebelsoße Kartoffel- Selleriestampf Apfel * Apfel: keine * Bratwurst : e,l * Kartoffel- Selleriestampf: d,e * Zwiebelsoße: keine * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:243.02/58,7 | Fett:1,5g | davon gesättigte Fettsäuren:0,3g | Kohlenhydrate:9,7g | davon Zucker:5,5g | Eiweiß:1,2g | Salz:0,8g

19.03.2025, Menü 2, Geflügelbratwurst Zwiebelsoße Kartoffel- Selleriestampf Apfel * Apfel: keine * Geflügelbratwurst 100 g: e,l * Kartoffel- Selleriestampf: d,e * Zwiebelsoße: keine * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:473.47/113,0 | Fett:7,2g | davon gesättigte Fettsäuren:2,4g | Kohlenhydrate:7,8g | davon Zucker:4,3g | Eiweiß:4,1g | Salz:1,1g

19.03.2025, Menü 3, Vegetarische Bratwurst Zwiebelsoße Kartoffel- Selleriestampf Apfel * Apfel: keine * Kartoffel- Selleriestampf: d,e * Vegetarische Bratwurst: a,b,e,j,l * Zwiebelsoße: keine * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:448.33/107,9 | Fett:5,9g | davon gesättigte Fettsäuren:0,5g | Kohlenhydrate:10,4g | davon Zucker:4,4g | Eiweiß:3,0g | Salz:0,8g

20.03.2025, Menü 1, Brokkolisuppe Schupfnudeln Sauerkraut Banane * Banane: keine * Brokkolisuppe: d,e * Sauerkraut: e * Schupfnudeln: a,a1,b * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:414.81/99,4 | Fett:0,8g | davon gesättigte Fettsäuren:0,3g | Kohlenhydrate:19,5g | davon Zucker:8,0g | Eiweiß:2,5g | Salz:0,7g

21.03.2025, Menü 1, Backfisch Remoulade Bunter Kartoffelsalat Hafer Apfel Joghurt * Backfisch: a,a1,b,i * Bunter Kartoffelsalat: b,e,l * Hafer Apfel Joghurt: a,a4,d,k,k1 * Remoulade: 1, b,d,l * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:699.73/167,3 | Fett:10,0g | davon gesättigte Fettsäuren:2,1g | Kohlenhydrate:11,2g | davon Zucker:2,0g | Eiweiß:7,6g | Salz:0,4g

21.03.2025, Menü 2, veganer Backfisch Remoulade Bunter Kartoffelsalat Hafer Apfel Joghurt * Bunter Kartoffelsalat: b,e,l * Hafer Apfel Joghurt: a,a4,d,k,k1 * Remoulade: 1, b,d,l * veganer Backfisch: keine * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:603.36/144,3 | Fett:9,8g | davon gesättigte Fettsäuren:2,9g | Kohlenhydrate:10,1g | davon Zucker:3,0g | Eiweiß:3,3g | Salz:0,6g