

Speiseplan

KW 13, 24.03.2025 - 30.03.2025

Standard

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



Montag 24.03.2025	Dienstag 25.03.2025	Mittwoch 26.03.2025	Donnerstag 27.03.2025	Freitag 28.03.2025
Russischer Hackfleischtopf Reis Mandarinen  d, e, l	Königsberger Klopse Salzkartoffeln Bohnensalat Birnen  a, a1, b, d, e, l	Tomatensuppe Ricotta-Spinat Tortellini Kräutersauce Apfel  a, a1, d, e	Blumenkohlsuppe Kaiserschmarren Apfelmus Zimtucker  a, a1, b, d, e	Seelachs Kräutertopping Zitronen-Dillsoße Bulgur Mandarinen Quark  a, a1, b, d, e, i, l
Bolognesesauce (vegetarisch) Reis Mandarinen  e, j	Falafel , Königsberger Sauce , Salzkartoffeln , Bohnensalat , Birnen  d, e	Schonkost  16, a, a1, d, e		Gemüsebratling Zitronen-Dillsoße Bulgur Mandarinen Quark  a, a1, a2, a3, b, d, e, j, l
Schonkost  16, d, e, l	Schonkost  a, a1, b, d, e, j, l			

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

Änderungen vorbehalten Kennzeichnung: 16=Ascorbinsäure, a=Glutenhaltiges Getreide, a1=Weizen, a2=Dinkel, a3=Roggen, b=Eier, c=Erdnüsse, d=Milch, e=Sellerie, i=Fisch, j=Soja, k=Schalenfrüchte, k1=Mandeln, k2=Haselnüsse, l=Senf

Speiseplan

24.03.2025 - 30.03.2025

Standard

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



Kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe 24.03.2025 - 30.03.2025

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

24.03.2025, Menü 1, Russischer Hackfleischtopf Reis Mandarinen * Mandarinen: keine * Reis: e * Russischer Hackfleischtopf: d,e,l * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kJ/kcal:523.75/125,0 | Fett:5,3g | davon gesättigte Fettsäuren:2,0g | Kohlenhydrate:13,0g | davon Zucker:3,9g | Eiweiß:5,8g | Salz:0,5g

24.03.2025, Menü 2, Bolognesesauce (vegetarisch) Reis Mandarinen * Bolognesesauce (vegetarisch): e,j * Mandarinen: keine * Reis: e * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kJ/kcal:293.3/70,5 | Fett:0,8g | davon gesättigte Fettsäuren:0,1g | Kohlenhydrate:13,8g | davon Zucker:3,8g | Eiweiß:1,3g | Salz:0,4g

24.03.2025, Menü 10, Schonkost * Fruchtpüree Pfirsich Maracuja: 16 * Russischer Hackfleischtopf: d,e,l * Salzkartoffeln: keine * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kJ/kcal:481.85/115,6 | Fett:5,3g | davon gesättigte Fettsäuren:2,0g | Kohlenhydrate:10,6g | davon Zucker:4,1g | Eiweiß:5,9g | Salz:0,4g

25.03.2025, Menü 1, Königsberger Klopse Salzkartoffeln Bohnensalat Birnen * Birnen: keine * Bohnensalat grün: l * Königsberger Klopse: a,a1,b,d,e,l * Königsberger Sauce: d,e * Salzkartoffeln: keine * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kJ/kcal:486.04/116,1 | Fett:5,2g | davon gesättigte Fettsäuren:1,9g | Kohlenhydrate:13,8g | davon Zucker:6,2g | Eiweiß:3,2g | Salz:0,7g

25.03.2025, Menü 2, Falafel Königsberger Sauce Salzkartoffeln Bohnensalat Birnen * Birnen: keine * Bohnensalat: keine * Falafel: keine * Königsberger Sauce: d,e * Salzkartoffeln: keine * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kJ/kcal:481.85/115,9 | Fett:4,7g | davon gesättigte Fettsäuren:0,8g | Kohlenhydrate:15,5g | davon Zucker:6,6g | Eiweiß:2,2g | Salz:0,5g

25.03.2025, Menü 10, Schonkost * Beerenkompott Dessert: a,a1,b,d,j * Bohnensalat grün: l * Königsberger Klopse: a,a1,b,d,e,l * Königsberger Sauce: d,e * Salzkartoffeln: keine * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kJ/kcal:473.47/113,0 | Fett:5,5g | davon gesättigte Fettsäuren:2,1g | Kohlenhydrate:11,8g | davon Zucker:3,6g | Eiweiß:3,5g | Salz:0,7g

26.03.2025, Menü 1, Tomatensuppe Ricotta-Spinat Tortellini Kräutersauce Apfel * Apfel: keine * Kräutersauce: d,e * Ricotta-Spinat Tortellini: a,a1,d,e * Tomatensuppe: e * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kJ/kcal:594.98/142,6 | Fett:3,1g | davon gesättigte Fettsäuren:1,1g | Kohlenhydrate:23,6g | davon Zucker:4,8g | Eiweiß:3,4g | Salz:0,9g

26.03.2025, Menü 10, Schonkost * Früchtequark: 16, d * Kräutersauce: d,e * Ricotta-Spinat Tortellini: a,a1,d,e * Tomatensuppe: e * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kJ/kcal:691.35/165,3 | Fett:4,1g | davon gesättigte Fettsäuren:1,4g | Kohlenhydrate:25,2g | davon Zucker:4,0g | Eiweiß:4,9g | Salz:1,0g

27.03.2025, Menü 1, Blumenkohlsuppe Kaiserschmarren Apfelmus Zimtucker * Apfelmus: keine * Blumenkohlsuppe: d,e * Kaiserschmarren: a,a1,b,d * Zimtucker: keine * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kJ/kcal:607.55/145,1 | Fett:4,5g | davon gesättigte Fettsäuren:1,4g | Kohlenhydrate:22,9g | davon Zucker:14,0g | Eiweiß:3,0g | Salz:0,4g

28.03.2025, Menü 1, Seelachs Kräutertopping Zitronen-Dillsoße Bulgur Mandarinen Quark * Bulgur: a,a1,e * Mandarinen Quark: d * Seelachs Kräutertopping: a,a1,b,i * Zitronen-Dillsoße: e,l * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kJ/kcal:699.73/167,3 | Fett:7,1g | davon gesättigte Fettsäuren:0,9g | Kohlenhydrate:17,7g | davon Zucker:3,1g | Eiweiß:7,4g | Salz:1,2g

28.03.2025, Menü 2, Gemüsebratling Zitronen-Dillsoße Bulgur Mandarinen Quark * Bulgur: a,a1,e * Gemüsebratling: a,a1,a2,a3,b,e,j,l * Mandarinen Quark: d * Zitronen-Dillsoße: e,l * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kJ/kcal:456.71/109,3 | Fett:2,0g | davon gesättigte Fettsäuren:0,3g | Kohlenhydrate:17,5g | davon Zucker:3,6g | Eiweiß:4,8g | Salz:1,1g