

# Speiseplan

KW 14, 30.03.2026 - 05.04.2026

Standard

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



| Montag<br>30.03.2026                                                                                                                                                                        | Dienstag<br>31.03.2026                                                                                                                                                                                        | Mittwoch<br>01.04.2026                                                                                                                                                                                 | Donnerstag<br>02.04.2026                                                                                                                                                            | Freitag<br>03.04.2026 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| Putengeschnetzeltes<br>in Pilzrahm<br>BIO Reis<br>Bunter Krautsalat<br>BIO Apfel<br><br><br>a, a1, d, e, l | Vegetarisches<br>Schnitzel<br>Kartoffel- Sellerie<br>aus BIO Kartoffeln<br>Thymiansoße<br>Bio Birne<br><br><br>a, b, d, e, j | grüner<br>Bohneneintopf<br>(vegetarisch)<br>Vollkornbrötchen<br>BIO Caramelpudding<br><br><br>a, a1, a3, b, d, e, j | Gekochte Eier<br>Grüne Sauce<br>Salzkartoffeln<br>Rüblükuchen<br><br><br>1 a, a1, b, d, k, k1, l | Karfreitag            |
| Pilzragout<br>BIO Reis<br>Bunter Krautsalat<br>BIO Apfel<br><br><br>d, e, l                                | Schonkost<br><br><br>a, a1, b, d, e, j                                                                                       | Schonkost<br><br><br>a, a1, a3, b, d, e, j                                                                          | Schonkost<br><br><br>1 a, a1, b, d, k, k1, l                                                     |                       |
| Schonkost<br><br><br>a, a1, d, e                                                                         |                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                     |                       |



DE-Öko-039

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

Änderungen vorbehalten Kennzeichnung: 1=Farbstoff, a=Glutenhaltiges Getreide, a1=Weizen, a3=Roggen, b=Eier, c=Erdnüsse, d=Milch, e=Sellerie, j=Soja, k=Schalenfrüchte, k1=Mandeln, k2=Haselnüsse, l=Senf

## Kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe 30.03.2026 - 05.04.2026

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

30.03.2026, Menü 1, Putengeschnetzeltes in Pilzrahm BIO Reis Bunter Krautsalat BIO Apfel \* Apfel Bio: keine \* Bunter Krautsalat: l \* Putengeschnetzeltes in Pilzrahm: a,a1,d \* Reis Bio: e \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:289.11/69,7 | Fett:4,9g | davon gesättigte Fettsäuren:2,2g | Kohlenhydrate:2,4g | davon Zucker:1,1g | Eiweiß:4,4g | Salz:0,9g

30.03.2026, Menü 2, Pilzragout BIO Reis Bunter Krautsalat BIO Apfel \* Apfel Bio: keine \* Bunter Krautsalat: l \* Pilzragout : d,e \* Reis Bio: e \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:226.26/54,0 | Fett:4,6g | davon gesättigte Fettsäuren:2,5g | Kohlenhydrate:2,2g | davon Zucker:1,1g | Eiweiß:1,0g | Salz:0,9g

30.03.2026, Menü 12, Schonkost \* Apfelmus: keine \* Bohnensalat: keine \* Putengeschnetzeltes in Pilzrahm: a,a1,d \* Reis Bio: e \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:289.11/69,3 | Fett:3,5g | davon gesättigte Fettsäuren:1,0g | Kohlenhydrate:6,0g | davon Zucker:4,6g | Eiweiß:3,2g | Salz:0,6g

31.03.2026, Menü 3, Vegetarisches Schnitzel Kartoffel- Sellerie aus BIO Kartoffeln Thymiansoße Bio Birne \* Birne Bio: keine \* Kartoffel- Selleriestampf Bio: d,e \* Thymiansoße: e \* Vegetarisches Schnitzel: a,b,d,j \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:515.37/123,1 | Fett:6,4g | davon gesättigte Fettsäuren:1,6g | Kohlenhydrate:8,6g | davon Zucker:1,9g | Eiweiß:6,9g | Salz:1,4g

31.03.2026, Menü 10, Schonkost \* Birnenkompott: a,a1,b,d,j \* Kartoffel- Selleriestampf Bio: d,e \* Thymiansoße: e \* Vegetarisches Schnitzel: a,b,d,j \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:448.33/107,4 | Fett:4,6g | davon gesättigte Fettsäuren:1,1g | Kohlenhydrate:10,8g | davon Zucker:5,1g | Eiweiß:5,0g | Salz:1,0g

01.04.2026, Menü 1, grüner Bohneneintopf (vegetarisch) Vollkornbrötchen BIO Caramelpudding \* Caramelpudding Bio: a,a1,b,d,j \* grüner Bohneneintopf (vegetarisch): e \* Vollkornbrötchen: a,a3 \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:360.34/86,7 | Fett:0,3g | davon gesättigte Fettsäuren:0,1g | Kohlenhydrate:18,1g | davon Zucker:3,7g | Eiweiß:2,3g | Salz:0,3g

01.04.2026, Menü 3, Schonkost \* Caramelpudding Bio: a,a1,b,d,j \* grüner Bohneneintopf (vegetarisch): e \* Vollkornbrötchen: a,a3 \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:360.34/86,7 | Fett:0,3g | davon gesättigte Fettsäuren:0,1g | Kohlenhydrate:18,1g | davon Zucker:3,7g | Eiweiß:2,3g | Salz:0,3g

02.04.2026, Menü 1, Gekochte Eier Grüne Sauce Salzkartoffeln Rüblikuchen \* Gekochte Eier: b \* Grüne Sauce: 1 b,d,l \* Rüblikuchen Stück: a,a1,b,d,k,k1 \* Salzkartoffeln: keine \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:796.1/190,4 | Fett:12,7g | davon gesättigte Fettsäuren:3,4g | Kohlenhydrate:12,8g | davon Zucker:4,5g | Eiweiß:5,8g | Salz:0,5g

02.04.2026, Menü 10, Schonkost \* Gekochte Eier: b \* Grüne Sauce: 1 b,d,l \* Rüblikuchen Stück: a,a1,b,d,k,k1 \* Salzkartoffeln: keine \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:796.1/190,4 | Fett:12,7g | davon gesättigte Fettsäuren:3,4g | Kohlenhydrate:12,8g | davon Zucker:4,5g | Eiweiß:5,8g | Salz:0,5g