















Speiseplan

KW 15, 07.04.2025 - 13.04.2025

Standard

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



Montag 07.04.2025	Dienstag 08.04.2025	Mittwoch 09.04.2025	Donnerstag 10.04.2025	Freitag 11.04.2025
Linseneintopf Putenwiener Vollkornbrötchen Apfel  a, a3, e, l	Fischfrikadelle Kerbelsauce Gemüserais Schoko-Bananen Creme  a, a1, b, d, e, i, l	Geflügelfleischkäse Kartoffel- Erbsenstampf Zwiebelsoße Apfel  d	Fagottini Tomatensoße Gurkensalat Fruchtpüree  16, a, a1, d, e, l	Schweinekammbraten Semmelknödel Blumenkohlgemüse Kirschkompott  a, a1, b, d, e, j, l
Linseneintopf Vegetarische Wurst Vollkornbrötchen Apfel  a, a3, b, e, j, l	veganer Backfisch Kerbelsauce Gemüserais Schoko-Bananen Creme  d, e	Blumenkohlbratling Kartoffel- Erbsenstampf Zwiebelsoße Apfel  a, a1, d		Putenbrustbraten Semmelknödel Blumenkohlgemüse Kirschkompott  a, a1, b, d, e, j, l
Schonkost  a, a3, e, l	Schonkost  a, a1, b, d, e, i, l	Schonkost  16, d		Sellerieschnitzel Semmelknödel Blumenkohlgemüse Kirschkompott  a, a1, b, d, e, j
				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, a3=Roggen, b=Eier, c=Erdnüsse, d=Milch, e=Sellerie, i=Fisch, j=Soja, k=Schalenfrüchte, k1=Mandeln, k2=Haselnüsse, l=Senf

Speiseplan

07.04.2025 - 13.04.2025

Standard

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



Kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe 07.04.2025 - 13.04.2025

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

07.04.2025, Menü 1, Linseneintopf Putenwiener Vollkornbrötchen Apfel * Apfel: keine * Linseneintopf: e * Putenwiener: e,l * Vollkornbrötchen: a,a3 * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:578.22/138,8 | Fett:2,8g | davon gesättigte Fettsäuren:0,9g | Kohlenhydrate:20,5g | davon Zucker:4,6g | Eiweiß:6,4g | Salz:0,8g

07.04.2025, Menü 2, Linseneintopf Vegetarische Wurst Vollkornbrötchen Apfel * Apfel: keine * Linseneintopf: e * Vegetarische Wurst: a,b,e,j,l * Vollkornbrötchen: a,a3 * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:649.45/155,0 | Fett:4,5g | davon gesättigte Fettsäuren:0,3g | Kohlenhydrate:21,3g | davon Zucker:4,3g | Eiweiß:6,1g | Salz:0,6g

07.04.2025, Menü 10, Schonkost * Apfelmus: keine * Linseneintopf: e * Putenwiener: e,l * Vollkornbrötchen: a,a3 * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:620.12/148,8 | Fett:3,0g | davon gesättigte Fettsäuren:1,0g | Kohlenhydrate:22,2g | davon Zucker:5,1g | Eiweiß:6,9g | Salz:0,9g

08.04.2025, Menü 1, Fischfrikadelle Kerbelsauce Gemüsereis Schoko-Bananen Creme * Fischfrikadelle: a,a1,b,d,e,i,l * Gemüsereis: e * Kerbelsauce: d,e * Schoko-Bananen Creme: d * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:569.84/136,3 | Fett:3,5g | davon gesättigte Fettsäuren:1,4g | Kohlenhydrate:21,4g | davon Zucker:2,9g | Eiweiß:4,0g | Salz:0,7g

08.04.2025, Menü 2, veganer Backfisch Kerbelsauce Gemüsereis Schoko-Bananen Creme * Gemüsereis: e * Kerbelsauce: d,e * Schoko-Bananen Creme: d * veganer Backfisch: keine * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:511.18/122,2 | Fett:2,7g | davon gesättigte Fettsäuren:1,5g | Kohlenhydrate:21,4g | davon Zucker:3,1g | Eiweiß:2,4g | Salz:0,5g

08.04.2025, Menü 10, Schonkost * Fischfrikadelle: a,a1,b,d,e,i,l * Gemüsereis: e * Kerbelsauce: d,e * Schoko-Bananen Creme: d * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:569.84/136,3 | Fett:3,5g | davon gesättigte Fettsäuren:1,4g | Kohlenhydrate:21,4g | davon Zucker:2,9g | Eiweiß:4,0g | Salz:0,7g

09.04.2025, Menü 1, Geflügelfleischkäse Kartoffel- Erbsenstampf Zwiebelsoße Apfel * Apfel: keine * Geflügelfleischkäse: keine * Kartoffel- Erbsenstampf: d * Zwiebelsoße: keine * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:406.43/97,2 | Fett:4,9g | davon gesättigte Fettsäuren:1,4g | Kohlenhydrate:9,1g | davon Zucker:5,1g | Eiweiß:3,9g | Salz:1,0g

09.04.2025, Menü 2, Blumenkohlbratling Kartoffel- Erbsenstampf Zwiebelsoße Apfel * Apfel: keine * Blumenkohlbratling: a,a1,d * Kartoffel- Erbsenstampf: d * Zwiebelsoße: keine * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:481.85/115,4 | Fett:6,3g | davon gesättigte Fettsäuren:1,2g | Kohlenhydrate:12,0g | davon Zucker:4,8g | Eiweiß:2,3g | Salz:0,9g

09.04.2025, Menü 3, Schonkost * Fruchtpüree Pfirsich Maracuja: 16 * Geflügelfleischkäse: keine * Kartoffel- Erbsenstampf: d * Zwiebelsoße: keine * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:439.95/105,2 | Fett:5,7g | davon gesättigte Fettsäuren:1,6g | Kohlenhydrate:8,5g | davon Zucker:3,6g | Eiweiß:4,6g | Salz:1,2g

10.04.2025, Menü 2, Fagottini Tomatensoße Gurkensalat Fruchtpüree * Fagottini: a,a1,e * Fruchtpüree Pfirsich Maracuja: 16 * Gurkensalat: d,l * Tomatensoße Pasta : e * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:506.99/121,7 | Fett:4,3g | davon gesättigte Fettsäuren:2,5g | Kohlenhydrate:16,8g | davon Zucker:4,5g | Eiweiß:3,1g | Salz:0,7g

11.04.2025, Menü 1, Schweinekammbraten Semmelknödel Blumenkohl Gemüse Kirschkompott * Blumenkohl Gemüse: b,d,e * Kirschkompott HG: a,a1,b,d,j * Schweinekammbraten: l * Semmelknödel: a,a1,b,d,e * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:540.51/129,3 | Fett:4,9g | davon gesättigte Fettsäuren:2,0g | Kohlenhydrate:14,0g | davon Zucker:5,2g | Eiweiß:6,8g | Salz:0,5g

11.04.2025, Menü 2, Putenbrustbraten Semmelknödel Blumenkohl Gemüse Kirschkompott * Blumenkohl Gemüse: b,d,e * Kirschkompott HG: a,a1,b,d,j * Putenbrustbraten: l * Semmelknödel: a,a1,b,d,e * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:544.7/130,8 | Fett:3,5g | davon gesättigte Fettsäuren:1,4g | Kohlenhydrate:12,8g | davon Zucker:4,7g | Eiweiß:11,7g | Salz:0,6g

11.04.2025, Menü 3, Sellerieschnitzel Semmelknödel Blumenkohl Gemüse Kirschkompott * Blumenkohl Gemüse: b,d,e * Kirschkompott HG: a,a1,b,d,j * Sellerieschnitzel: e * Semmelknödel: a,a1,b,d,e * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:410.62/98,6 | Fett:3,0g | davon gesättigte Fettsäuren:1,4g | Kohlenhydrate:14,4g | davon Zucker:5,5g | Eiweiß:3,2g | Salz:0,4g

11.04.2025, Menü 4, Schonkost * Karotten Gemüse: d,e * Kirschkompott: a,a1,b,d,j * Putenbrustbraten: l * Semmelknödel: a,a1,b,d,e * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:624.31/149,5 | Fett:4,7g | davon gesättigte Fettsäuren:1,9g | Kohlenhydrate:12,3g | davon Zucker:2,7g | Eiweiß:14,2g | Salz:0,7g