











Speiseplan

KW 16, 14.04.2025 - 20.04.2025

Standard

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



Montag 14.04.2025	Dienstag 15.04.2025	Mittwoch 16.04.2025	Donnerstag 17.04.2025	Freitag 18.04.2025
Knöpfle , Käsesauce , Röstzwiebeln , Möhrensalat , Birnen  a, a1, b, d, e	Geflügelbratwurst Currywurstsauce Kartoffeln (gebacken) Fruchtpüree Pfirsich Maracuja  16, e, l	Vollkornnudeln Lachs-Zitronen -Dill-Soße WachsbrechBohnensala t Quarkbällchen  a, a1, b, d, e, i	Gekochte Eier Grüne Sauce Salzkartoffeln Rüblikuchen  1, a, a1, b, d, k, k1, l	Karfreitag
Schonkost  a, a1, b, d, e	Vegetarische Bratwurst Currywurstsauce Kartoffeln (gebacken) Fruchtpüree Pfirsich Maracuja  16, a, b, e, j, l	Vollkornnudeln Erbsen-Tofu-Sahne Sauce WachsbrechBohnensala t Quarkbällchen  a, a1, b, d, e, j	Schonkost  1, a, a1, b, d, k, k1, l	
	Schonkost  16, e, l	Schonkost  a, a1, b, d, e, i		

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

Änderungen vorbehalten Kennzeichnung: 1=Farbstoff, 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

14.04.2025 - 20.04.2025

Standard

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



Kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe 14.04.2025 - 20.04.2025

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

14.04.2025, Menü 1, Knöpfe Käsesauce Röstzwiebeln Möhrensalat Birnen * Birnen: keine * Käsesauce: d,e * Knöpfe: a,a1,b,d,e * Möhrensalat: keine * Röstzwiebeln: a,a1 * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kJ/kcal:523.75/125,3 | Fett:4,8g | davon gesättigte Fettsäuren:1,8g | Kohlenhydrate:16,7g | davon Zucker:7,1g | Eiweiß:3,5g | Salz:0,7g

14.04.2025, Menü 10, Schonkost * Apfelmus: keine * Käsesauce: d,e * Knöpfe: a,a1,b,d,e * Möhrensalat: keine * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kJ/kcal:515.37/123,3 | Fett:4,9g | davon gesättigte Fettsäuren:1,7g | Kohlenhydrate:15,5g | davon Zucker:5,7g | Eiweiß:4,0g | Salz:0,8g

15.04.2025, Menü 1, Geflügelbratwurst Currywurstsauce Kartoffeln (gebacken) Fruchtpüree Pfirsich Maracuja * Currywurstsauce mild: e * Fruchtpüree Pfirsich Maracuja: 16 * Geflügelbratwurst 100 g: e,l * Kartoffeln (gebacken): keine * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kJ/kcal:603.36/144,1 | Fett:8,4g | davon gesättigte Fettsäuren:2,6g | Kohlenhydrate:11,8g | davon Zucker:5,0g | Eiweiß:4,9g | Salz:1,4g

15.04.2025, Menü 2, Vegetarische Bratwurst Currywurstsauce Kartoffeln (gebacken) Fruchtpüree Pfirsich Maracuja * Currywurstsauce mild: e * Fruchtpüree Pfirsich Maracuja: 16 * Kartoffeln (gebacken): keine * Vegetarische Bratwurst: a,b,e,j,l * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kJ/kcal:578.22/138,9 | Fett:6,9g | davon gesättigte Fettsäuren:0,4g | Kohlenhydrate:15,1g | davon Zucker:5,2g | Eiweiß:3,6g | Salz:1,0g

15.04.2025, Menü 5, Schonkost * Currywurstsauce mild: e * Fruchtpüree Pfirsich Maracuja: 16 * Geflügelbratwurst 100 g: e,l * Kartoffeln (gebacken): keine * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kJ/kcal:603.36/144,1 | Fett:8,4g | davon gesättigte Fettsäuren:2,6g | Kohlenhydrate:11,8g | davon Zucker:5,0g | Eiweiß:4,9g | Salz:1,4g

16.04.2025, Menü 1, Vollkornnudeln Lachs-Zitronen -Dill-Soße WachsbruchBohnsensalat Quarkbällchen * Lachs-Zitronen -Dill-Soße: d,e,i * Quarkbällchen: a,a1,b,d * Vollkornnudeln: a,a1 * WachsbruchBohnsensalat: keine * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kJ/kcal:431.57/103,9 | Fett:4,7g | davon gesättigte Fettsäuren:0,9g | Kohlenhydrate:11,1g | davon Zucker:1,6g | Eiweiß:3,7g | Salz:2,5g

16.04.2025, Menü 2, Vollkornnudeln Erbsen-Tofu-Sahne Sauce WachsbruchBohnsensalat Quarkbällchen * Erbsen-Tofu-Sahne Sauce: d,e,j * Quarkbällchen: a,a1,b,d * Vollkornnudeln: a,a1 * WachsbruchBohnsensalat: keine * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kJ/kcal:486.04/116,0 | Fett:5,5g | davon gesättigte Fettsäuren:1,1g | Kohlenhydrate:11,9g | davon Zucker:2,9g | Eiweiß:4,1g | Salz:2,1g

16.04.2025, Menü 10, Schonkost * Lachs-Zitronen -Dill-Soße: d,e,i * Quarkbällchen: a,a1,b,d * Vollkornnudeln: a,a1 * WachsbruchBohnsensalat: keine * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kJ/kcal:431.57/103,9 | Fett:4,7g | davon gesättigte Fettsäuren:0,9g | Kohlenhydrate:11,1g | davon Zucker:1,6g | Eiweiß:3,7g | Salz:2,5g

17.04.2025, 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

17.04.2025, 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