

Speiseplan

KW 17, 21.04.2025 - 27.04.2025

Standard

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



Montag 21.04.2025	Dienstag 22.04.2025	Mittwoch 23.04.2025	Donnerstag 24.04.2025	Freitag 25.04.2025
Ostermontag	Tortellini / Tomatensauce / Möhrensalat / Apfel  a, a1, d, e	Fischragout in Tomatensahnesauce Reis Rote Beete RohkostSalat Schokopudding  a, a1, b, d, e, i	Spinatcremesuppe Dampfnudeln Vanillesoße  a, a1, b, d, e	Kassler Rahmwirsing Salzkartoffeln Früchtequark  16, d, e
		Bolognesesauce (Linsen) Reis Rote Beete RohkostSalat Schokopudding  d, e	Schonkost  a, a1, b, d, e	Putensteak Wirsinggemüse Salzkartoffeln Früchtequark  16, d, e
		Schonkost  16, a, a1, b, d, e, i		vegetarisches Schnitzel Rahmwirsing Salzkartoffeln Früchtequark  16, a, b, d, e, j
				Schonkost  16, d, e, k, k1

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

Änderungen vorbehalten Kennzeichnung: 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

Speiseplan

21.04.2025 - 27.04.2025

Standard

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



Kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe 21.04.2025 - 27.04.2025

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

22.04.2025, Menü 1, Tortellini / Tomatensauce / Möhrensalat / Apfel * Apfel: keine * Möhrensalat: keine * Ricotta-Spinat Tortellini: a,a1,d,e * Tomatensoße : e * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:603.36/144,4 | Fett:3,2g | davon gesättigte Fettsäuren:0,7g | Kohlenhydrate:23,8g | davon Zucker:4,8g | Eiweiß:3,5g | Salz:0,9g

23.04.2025, Menü 1, Fischragout in Tomatensahnesauce Reis Rote Beete RohkostSalat Schokopudding * Fischragout in Tomatensahnesauce: a,a1,b,d,e,i * Reis: e * Rote Beete RohkostSalat: keine * Schokopudding: d * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:490.23/117,5 | Fett:4,3g | davon gesättigte Fettsäuren:2,0g | Kohlenhydrate:14,5g | davon Zucker:5,0g | Eiweiß:4,8g | Salz:0,8g

23.04.2025, Menü 2, Bolognesesauce (Linsen) Reis Rote Beete RohkostSalat Schokopudding * Bolognesesauce (Linsen): e * Reis: e * Rote Beete RohkostSalat: keine * Schokopudding: d * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:494.42/118,2 | Fett:1,8g | davon gesättigte Fettsäuren:1,0g | Kohlenhydrate:20,0g | davon Zucker:5,0g | Eiweiß:4,3g | Salz:0,7g

23.04.2025, Menü 3, Schonkost * Fischragout in Tomatensahnesauce: a,a1,b,d,e,i * Fruchtpüree Pfirsich Maracuja: 16 * Reis: e * Rote Bete Salat: keine * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:435.76/104,1 | Fett:3,7g | davon gesättigte Fettsäuren:1,7g | Kohlenhydrate:13,0g | davon Zucker:4,3g | Eiweiß:4,2g | Salz:0,8g

24.04.2025, Menü 1, Spinatcremesuppe Dampfnudeln Vanillesoße * Dampfnudeln : a,a1,b,d * Spinatcremesuppe: d,e * Vanillesoße: d * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:620.12/148,8 | Fett:6,1g | davon gesättigte Fettsäuren:1,8g | Kohlenhydrate:19,6g | davon Zucker:5,3g | Eiweiß:3,7g | Salz:0,6g

24.04.2025, Menü 3, Schonkost * Dampfnudeln : a,a1,b,d * Spinatcremesuppe: d,e * Vanillesoße: d * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:636.88/152,6 | Fett:6,4g | davon gesättigte Fettsäuren:1,7g | Kohlenhydrate:20,0g | davon Zucker:4,4g | Eiweiß:3,7g | Salz:0,7g

25.04.2025, Menü 1, Kassler Rahmwirsing Salzkartoffeln Früchtequark * Früchtequark: 16, d * Kassler: keine * Salzkartoffeln: keine * Wirsinggemüse: d,e * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:356.15/85,8 | Fett:2,1g | davon gesättigte Fettsäuren:0,7g | Kohlenhydrate:12,3g | davon Zucker:4,2g | Eiweiß:3,8g | Salz:0,3g

25.04.2025, Menü 2, Putensteak Wirsinggemüse Salzkartoffeln Früchtequark * Früchtequark: 16, d * Putensteak: keine * Salzkartoffeln: keine * Wirsinggemüse: d,e * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:377.1/90,5 | Fett:1,9g | davon gesättigte Fettsäuren:0,7g | Kohlenhydrate:8,5g | davon Zucker:2,8g | Eiweiß:9,5g | Salz:0,6g

25.04.2025, Menü 3, vegetarisches Schnitzel Rahmwirsing Salzkartoffeln Früchtequark * Früchtequark: 16, d * Salzkartoffeln: keine * Vegetarisches Schnitzel: a,b,d,j * Wirsinggemüse: d,e * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:498.61/119,1 | Fett:4,0g | davon gesättigte Fettsäuren:1,2g | Kohlenhydrate:13,1g | davon Zucker:3,3g | Eiweiß:6,8g | Salz:0,6g

25.04.2025, Menü 4, Schonkost * Brokkoligemüse : d,e,k,k1 * Früchtequark: 16, d * Putensteak: keine * Salzkartoffeln: keine * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:410.62/98,1 | Fett:3,1g | davon gesättigte Fettsäuren:0,5g | Kohlenhydrate:7,8g | davon Zucker:2,7g | Eiweiß:9,4g | Salz:0,5g