










# Speiseplan

KW 18, 28.04.2025 - 04.05.2025

Standard

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



Montag 28.04.2025	Dienstag 29.04.2025	Mittwoch 30.04.2025	Donnerstag 01.05.2025	Freitag 02.05.2025
Gemüsesuppe italienisch Fagottini Tomatensoße Fruchtpüree   16, a, a1, b, e	Fischfrikadelle Gemüse CousCous Currydipp Birnen   1, a, a1, b, d, e, i, l	Putensteak Kartoffel- Möhrenstampf Thymiansoße Früchtequark   16, d, e	Schonkost   a, a1, b, d, e	
Schonkost   16, a, a1, b, e	Gemüsebratling Gemüse CousCous Currydipp Birnen   1, a, a1, a2, a3, b, d, e, j, l	Vegetarisches Schnitzel Kartoffel- Möhrenstampf Thymiansoße Früchtequark   16, a, b, d, e, j		
	Schonkost   1, a, a1, b, d, e, i, j, l	Schonkost   16, d, e		

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

Änderungen vorbehalten Kennzeichnung: 1=Farbstoff, 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

28.04.2025 - 04.05.2025

Standard

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



## Kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe 28.04.2025 - 04.05.2025

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

28.04.2025, Menü 1, Gemüsesuppe italienisch Fagottini Tomatensoße Fruchtpüree \* Fagottini: a,a1,e \* Fruchtpüree Pfirsich Maracuja: 16 \* Gemüsesuppe italienisch: a,a1,b,e \* Tomatensoße Pasta : e \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:385.48/92,6 | Fett:2,2g | davon gesättigte Fettsäuren:1,1g | Kohlenhydrate:14,7g | davon Zucker:3,7g | Eiweiß:2,8g | Salz:0,5g

28.04.2025, Menü 5, Schonkost \* Fagottini: a,a1,e \* Fruchtpüree Pfirsich Maracuja: 16 \* Gemüsesuppe italienisch: a,a1,b,e \* Tomatensoße Pasta : e \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:385.48/92,6 | Fett:2,2g | davon gesättigte Fettsäuren:1,1g | Kohlenhydrate:14,7g | davon Zucker:3,7g | Eiweiß:2,8g | Salz:0,5g

29.04.2025, Menü 1, Fischfrikadelle Gemüse CousCous Currydipp Birnen \* Birnen: keine \* Currydipp: 1, b,d,l \* Fischfrikadelle: a,a1,b,d,e,i,l \* Gemüse CousCous: e \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:569.84/136,1 | Fett:4,9g | davon gesättigte Fettsäuren:1,4g | Kohlenhydrate:18,8g | davon Zucker:7,9g | Eiweiß:4,0g | Salz:0,9g

29.04.2025, Menü 2, Gemüsebratling Gemüse CousCous Currydipp Birnen \* Birnen: keine \* Currydipp: 1, b,d,l \* Gemüse CousCous: e \* Gemüsebratling: a,a1,a2,a3,b,e,j,l \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:452.52/108,5 | Fett:3,1g | davon gesättigte Fettsäuren:1,3g | Kohlenhydrate:17,4g | davon Zucker:8,0g | Eiweiß:2,7g | Salz:0,8g

29.04.2025, Menü 4, Schonkost \* Birnenkompott: a,a1,b,d,j \* Currydipp: 1, b,d,l \* Fischfrikadelle: a,a1,b,d,e,i,l \* Gemüse CousCous: e \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:569.84/136,6 | Fett:5,3g | davon gesättigte Fettsäuren:1,6g | Kohlenhydrate:17,5g | davon Zucker:5,3g | Eiweiß:4,3g | Salz:1,0g

30.04.2025, Menü 1, Putensteak Kartoffel- Möhrenstampf Thymiansoße Früchtequark \* Früchtequark: 16, d \* Kartoffel- Möhrenstampf: d \* Putensteak: keine \* Thymiansoße: e \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:377.1/90,4 | Fett:2,7g | davon gesättigte Fettsäuren:0,7g | Kohlenhydrate:7,4g | davon Zucker:3,1g | Eiweiß:8,8g | Salz:0,8g

30.04.2025, Menü 3, Vegetarisches Schnitzel Kartoffel- Möhrenstampf Thymiansoße Früchtequark \* Früchtequark: 16, d \* Kartoffel- Möhrenstampf: d \* Thymiansoße: e \* Vegetarisches Schnitzel: a,b,d,j \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:490.23/117,3 | Fett:4,8g | davon gesättigte Fettsäuren:1,2g | Kohlenhydrate:11,7g | davon Zucker:3,6g | Eiweiß:6,1g | Salz:0,9g

30.04.2025, Menü 10, Schonkost \* Früchtequark: 16, d \* Kartoffel- Möhrenstampf: d \* Putensteak: keine \* Thymiansoße: e \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:377.1/90,4 | Fett:2,7g | davon gesättigte Fettsäuren:0,7g | Kohlenhydrate:7,4g | davon Zucker:3,1g | Eiweiß:8,8g | Salz:0,8g

01.05.2025, Menü 9, Schonkost \* Bolognesesauce vegan : e \* Grießbrei: d \* Pfannkuchen: a,a1,b,d \* Zimtzucker: keine \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:527.94/126,5 | Fett:3,3g | davon gesättigte Fettsäuren:1,3g | Kohlenhydrate:18,7g | davon Zucker:7,0g | Eiweiß:4,7g | Salz:0,6g