









# Speiseplan

KW 24, 13.06.2022 - 19.06.2022

Standard

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



Montag 13.06.2022	Dienstag 14.06.2022	Mittwoch 15.06.2022	Donnerstag 16.06.2022	Freitag 17.06.2022
Gaisburger Marsch Vollkornbrötchen Fruchtpüree Pfirsich Maracuja   16, a,a1,a3,b,e	Seelachs paniert Remoulade Kartoffelsalat Apfel   1, a,a1,b,d,e,i,l	Königsberger Klopse mit Sauce Reis Rote Beete RohkostSalat Vanillepudding   a,a1,b,d,e,l		
Gemüseintopf Vollkornbrötchen   Fruchtpüree Pfirsich Maracuja  16, a,a1,a3,b,e	Blumenkohlbratling Remoulade Kartoffelsalat Apfel   1, a,a1,b,d,e,i,l	Klöße (vegetarisch) Königsberger Sauce Reis Rote Beete RohkostSalat Vanillepudding   a,a1,a6,b,d,e,j		
	Schonkost   1, a,a1,b,d,e,i,l	Schonkost   a,a1,b,d,e,l		

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

Änderungen vorbehalten Kennzeichnung: 1=Farbstoff, 16=Ascorbinsäure, a=Glutenhaltiges Getreide, a1=Weizen, a3=Roggen, a6=Gerste, b=Eier, c=Erdnüsse, d=Milch, e=Sellerie, i=Fisch, j=Soja, k=Schalenfrüchte, k1=Mandeln, k2=Haselnüsse, l=Senf

# Speiseplan

13.06.2022 - 19.06.2022

Standard

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



## Kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe 13.06.2022 - 19.06.2022

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

13.06.2022, Menü 1, Gaisburger Marsch Vollkornbrötchen Fruchtpüree Pfirsich Maracuja \* Fruchtpüree Pfirsich Maracuja: 16 \* Gaisburger Marsch: a,a1,b,e \* Vollkornbrötchen: a,a3 \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kJ/kcal:389.67/93,2 | Fett:0,8g | davon gesättigte Fettsäuren:0,2g | Kohlenhydrate:18,3g | davon Zucker:3,9g | Eiweiß:2,6g | Salz:0,5g

14.06.2022, Menü 1, Seelachs paniert Remoulade Kartoffelsalat Apfel \* Apfel: keine \* Bunter Kartoffelsalat: b,e,l \* Remoulade: 1, b,d,i,l \* Seelachs paniert: a,a1,b,i \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kJ/kcal:565.65/135,0 | Fett:7,4g | davon gesättigte Fettsäuren:1,5g | Kohlenhydrate:11,1g | davon Zucker:4,0g | Eiweiß:5,7g | Salz:0,4g

15.06.2022, Menü 1, Königsberger Klopse mit Sauce Reis Rote Beete RohkostSalat Vanillepudding \* Königsberger Klopse: a,a1,b,d,e,l \* Königsberger Sauce: d,e \* Reis: e \* Rote Beete RohkostSalat: keine \* Vanillepudding: d \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kJ/kcal:540.51/129,9 | Fett:5,3g | davon gesättigte Fettsäuren:1,9g | Kohlenhydrate:16,2g | davon Zucker:4,2g | Eiweiß:4,1g | Salz:1,0g

13.06.2022, Menü 2, Gemüseintopf Vollkornbrötchen Fruchtpüree Pfirsich Maracuja \* Fruchtpüree Pfirsich Maracuja: 16 \* Gemüseintopf: a,a1,b,e \* Vollkornbrötchen: a,a3 \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kJ/kcal:515.37/123,0 | Fett:0,8g | davon gesättigte Fettsäuren:0,3g | Kohlenhydrate:24,4g | davon Zucker:4,0g | Eiweiß:3,9g | Salz:0,4g

14.06.2022, Menü 2, Blumenkohlbratling Remoulade Kartoffelsalat Apfel \* Apfel: keine \* Blumenkohlbratling: a,a1,d \* Bunter Kartoffelsalat: b,e,l \* Remoulade: 1, b,d,i,l \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kJ/kcal:620.12/148,5 | Fett:10,1g | davon gesättigte Fettsäuren:2,4g | Kohlenhydrate:11,9g | davon Zucker:4,5g | Eiweiß:2,1g | Salz:0,7g

15.06.2022, Menü 2, Klöße (vegetarisch) Königsberger Sauce Reis Rote Beete RohkostSalat Vanillepudding \* Klöße (vegetarisch): a,a1,a6,b,j \* Königsberger Sauce: d,e \* Reis: e \* Rote Beete RohkostSalat: keine \* Vanillepudding: d \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kJ/kcal:498.61/119,3 | Fett:4,1g | davon gesättigte Fettsäuren:1,3g | Kohlenhydrate:14,9g | davon Zucker:4,2g | Eiweiß:5,1g | Salz:0,9g

14.06.2022, Menü 10, Schonkost \* Apfelmus: keine \* Bunter Kartoffelsalat: b,e,l \* Remoulade: 1, b,d,i,l \* Seelachs paniert: a,a1,b,i \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kJ/kcal:603.36/144,9 | Fett:7,9g | davon gesättigte Fettsäuren:1,6g | Kohlenhydrate:12,1g | davon Zucker:4,5g | Eiweiß:6,1g | Salz:0,4g

15.06.2022, Menü 10, Schonkost \* Königsberger Klopse: a,a1,b,d,e,l \* Königsberger Sauce: d,e \* Reis: e \* Rote Bete Salat: keine \* Vanillepudding: d \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kJ/kcal:540.51/129,6 | Fett:5,5g | davon gesättigte Fettsäuren:2,0g | Kohlenhydrate:15,8g | davon Zucker:4,1g | Eiweiß:4,1g | Salz:1,0g