

Speiseplan

KW 38, 15.09.2025 - 21.09.2025

Standard

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



Montag 15.09.2025	Dienstag 16.09.2025	Mittwoch 17.09.2025	Donnerstag 18.09.2025	Freitag 19.09.2025
Putengeschnetzeltes in Pilzrahm Reis Bunter Krautsalat Apfel  a, a1, d, e, l	Vegetarisches Schnitzel Kartoffel- Möhrenstampf Thymiansoße Früchtequark  16, a, b, d, e, j	Gemüse Eintopf Vollkornbrötchen Pflaumenkompott  a, a1, a3, b, d, e, j	Kürbisrahmsuppe Dampfnudeln Vanillesoße  a, a1, b, d, e	Geflügelhacksteak Tzatziki Bratkartoffeln Nektarine  a, a1, b, d, e, l
Pilzragout Reis Bunter Krautsalat Apfel  d, e, l	Schonkost  16, a, b, d, e, j	Schonkost  a, a1, a3, b, d, e, j	Schonkost  a, a1, b, d, e	Rote Bete Bratling Tzatziki Bratkartoffeln Nektarine  a, a1, b, d
Schonkost  a, a1, d, e				Schonkost  a, a1, b, d, e, 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, j=Soja, k=Schalenfrüchte, k1=Mandeln, k2=Haselnüsse, l=Senf

Speiseplan

15.09.2025 - 21.09.2025

Standard

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



Kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe 15.09.2025 - 21.09.2025

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

15.09.2025, Menü 1, Putengeschnetzeltes in Pilzrahm Reis Bunter Krautsalat Apfel * Apfel: keine * Bunter Krautsalat: l * Putengeschnetzeltes in Pilzrahm: a,a1,d * Reis: e * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:402.24/96,5 | Fett:3,3g | davon gesättigte Fettsäuren:1,4g | Kohlenhydrate:13,0g | davon Zucker:4,3g | Eiweiß:3,6g | Salz:0,5g

15.09.2025, Menü 2, Pilzragout Reis Bunter Krautsalat Apfel * Apfel: keine * Bunter Krautsalat: l * Pilzragout : d,e * Reis: e * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:360.34/86,4 | Fett:3,1g | davon gesättigte Fettsäuren:1,7g | Kohlenhydrate:12,9g | davon Zucker:4,3g | Eiweiß:1,4g | Salz:0,5g

15.09.2025, Menü 12, Schonkost * Apfelmus: keine * Bohnensalat: keine * Putengeschnetzeltes in Pilzrahm: a,a1,d * Reis: e * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:419/100,5 | Fett:3,4g | davon gesättigte Fettsäuren:1,0g | Kohlenhydrate:13,4g | davon Zucker:4,4g | Eiweiß:3,8g | Salz:0,5g

16.09.2025, 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

16.09.2025, Menü 10, Schonkost * 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

17.09.2025, Menü 1, Gemüse Eintopf Vollkornbrötchen Pflaumenkompott * Gemüse Eintopf: a,a1,b,e * Pflaumenkompott Nachtisch: a,a1,b,d,j * Vollkornbrötchen: a,a3 * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:452.52/108,3 | Fett:0,6g | davon gesättigte Fettsäuren:0,2g | Kohlenhydrate:21,8g | davon Zucker:4,7g | Eiweiß:3,2g | Salz:0,4g

17.09.2025, Menü 3, Schonkost * Gemüse Eintopf: a,a1,b,e * Pflaumenkompott Nachtisch: a,a1,b,d,j * Vollkornbrötchen: a,a3 * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:452.52/108,3 | Fett:0,6g | davon gesättigte Fettsäuren:0,2g | Kohlenhydrate:21,8g | davon Zucker:4,7g | Eiweiß:3,2g | Salz:0,4g

18.09.2025, Menü 1, Kürbisrahmsuppe Dampfnudeln Vanillesoße * Dampfnudeln : a,a1,b,d * Kürbisrahmsuppe: d,e * Vanillesoße: d * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:590.79/141,8 | Fett:5,9g | davon gesättigte Fettsäuren:1,6g | Kohlenhydrate:18,8g | davon Zucker:5,4g | Eiweiß:3,4g | Salz:0,8g

18.09.2025, Menü 3, Schonkost * Dampfnudeln : a,a1,b,d * Kürbisrahmsuppe: d,e * Vanillesoße: d * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:603.36/144,6 | Fett:6,1g | davon gesättigte Fettsäuren:1,5g | Kohlenhydrate:19,1g | davon Zucker:4,6g | Eiweiß:3,4g | Salz:0,8g

19.09.2025, Menü 1, Geflügelhacksteak Tzatziki Bratkartoffeln Nektarine * Geflügefrikadellen : a,a1,b,d,e,l * Kartoffeln (gebacken): keine * Nektarine: keine * Tzatziki: d * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:452.52/108,5 | Fett:3,8g | davon gesättigte Fettsäuren:0,9g | Kohlenhydrate:13,8g | davon Zucker:5,1g | Eiweiß:4,2g | Salz:1,2g

19.09.2025, Menü 3, Rote Bete Bratling Tzatziki Bratkartoffeln Nektarine * Kartoffeln (gebacken): keine * Nektarine: keine * Rote Bete Bratling: a,a1,b,d * Tzatziki: d * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:532.13/127,3 | Fett:5,5g | davon gesättigte Fettsäuren:0,5g | Kohlenhydrate:16,1g | davon Zucker:5,7g | Eiweiß:2,5g | Salz:1,0g

19.09.2025, Menü 4, Schonkost * Geflügefrikadellen : a,a1,b,d,e,l * Pudding: d * Salzkartoffeln: keine * Tzatziki: d * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:196.93/47,8 | Fett:0,6g | davon gesättigte Fettsäuren:0,2g | Kohlenhydrate:8,2g | davon Zucker:1,0g | Eiweiß:2,0g | Salz:0,3g