









Speiseplan

21.10.2019 - 27.10.2019
Standard

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



Montag 21.10.2019	Dienstag 22.10.2019	Mittwoch 23.10.2019	Donnerstag 24.10.2019	Freitag 25.10.2019
Ricotta - Spinat Tortellini / Tomatensauce / Gurkensalat / Nektarine  a,a1,b,d,e,l		Fischfrikadelle / Kerbelsauce / bunter Gemüsereis / Birnen-Himbeerkompott  a,a1,b,d,e,i,j,l	Kartoffelsuppe / Vollkornbrot / Zwetschkuchen / Zimtschmand  a,a1,a3,b,d,e,l	
	Putensteak / Rahmsauce / Spätzle / Blattsalat / Heim dressing / Birne  a,a1,b,d,e,l	Rote Bete Bratling / Kerbelsauce / bunter Gemüsereis / Birnen-Himbeerkompott  a,a1,b,d,e,j,l		Rinderbraten / braune Sauce / Wirsinggemüse / Salzkartoffeln / Apfel  d,e,l
	Blumenkohlbratling / Rahmsauce / Spätzle / Blattsalat / Heim dressing / Birne  a,a1,b,d,e,l			veget. Schnitzel / braune Sauce / Wirsinggemüse / Salzkartoffeln / Apfel  a,b,d,e,j,l

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

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

Speiseplan

21.10.2019 - 27.10.2019

Standard

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



Kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe 21.10.2019 - 27.10.2019

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

21.10.2019, Menü 1, Ricotta - Spinat Tortellini / Tomatensauce / Gurkensalat / Nektarine * Gurkensalat: d,l * Nektarine: keine * Ricotta-Spinat Tortellini: a,a1,b,d,e,l * Tomatensoße Pasta : e,l * Nährwerte: 100gr | Kcal:111,7kcal | F:4,2g | gesFS:2,2g | KH:14,5g | Zu:4,6g | Ew:3,3g | Salz:0,8g

23.10.2019, Menü 1, Fischfrikadelle / Kerbelsauce / bunter Gemüserais / Birnen-Himbeerkompott * Birnen-Himbeerkompott Dessert: a,a1,b,d,j * bunter Gemüserais: e * Fischfrikadelle: a,a1,b,d,e,i,l * Kerbelsauce: d,e,l * Nährwerte: 100gr | Kcal:114,2kcal | F:3,0g | gesFS:0,9g | KH:17,4g | Zu:4,1g | Ew:3,9g | Salz:0,9g

24.10.2019, Menü 1, Kartoffelsuppe / Vollkornbrot / Zwetschgenkuchen / Zimtschmand * Kartoffelsuppe: e,l * Vollkornbrot: a,a1,a3 * Zimtschmand: d * Zwetschgenkuchen: a,a1,b,d * Nährwerte: 100gr | Kcal:95,9kcal | F:2,8g | gesFS:1,6g | KH:14,8g | Zu:3,4g | Ew:2,4g | Salz:0,3g

22.10.2019, Menü 2, Putensteak / Rahmsauce / Spätzle / Blattsalat / Heimatdressing / Birne * Birnen: keine * Blattsalat: keine * Haus-Dressing: l * Putensteak: keine * Putensteak klein: keine * Rahmsauce : a,a1,b,d,e,l * Spätzle: a,a1,b,d,e * Nährwerte: 100gr | Kcal:166,7kcal | F:3,3g | gesFS:1,1g | KH:23,1g | Zu:3,8g | Ew:10,6g | Salz:0,7g

23.10.2019, Menü 2, Rote Bete Bratling / Kerbelsauce / bunter Gemüserais / Birnen-Himbeerkompott * Birnen-Himbeerkompott Dessert: a,a1,b,d,j * bunter Gemüserais: e * Kerbelsauce: d,e,l * Rote Bete Bratling: a,a1,b,d * Nährwerte: 100gr | Kcal:129,1kcal | F:5,0g | gesFS:1,1g | KH:18,0g | Zu:4,4g | Ew:2,5g | Salz:0,7g

25.10.2019, Menü 2, Rinderbraten / braune Sauce / Wirsinggemüse / Salzkartoffeln / Apfel * Apfel: keine * braune Sauce: e,l * Geschmorte Rinderschulter: e * Salzkartoffeln: keine * Wirsinggemüse: d,e,l * Nährwerte: 100gr | Kcal:86,1kcal | F:2,4g | gesFS:0,8g | KH:9,6g | Zu:3,5g | Ew:6,2g | Salz:1,0g

22.10.2019, Menü 3, Blumenkohlbratling / Rahmsauce / Spätzle / Blattsalat / Heimatdressing / Birne * Birnen: keine * Blattsalat: keine * Blumenkohlbratling: a,a1,d * Haus-Dressing: l * Rahmsauce : a,a1,b,d,e,l * Spätzle: a,a1,b,d,e * Nährwerte: 100gr | Kcal:214,1kcal | F:7,3g | gesFS:1,9g | KH:30,8g | Zu:4,8g | Ew:5,5g | Salz:0,7g

25.10.2019, Menü 3, veget. Schnitzel / braune Sauce / Wirsinggemüse / Salzkartoffeln / Apfel * Apfel: keine * braune Sauce: e,l * Salzkartoffeln: keine * Vegetarisches Schnitzel: a,b,d,j * Wirsinggemüse: d,e,l * Nährwerte: 100gr | Kcal:84,8kcal | F:2,5g | gesFS:0,7g | KH:11,3g | Zu:3,3g | Ew:3,6g | Salz:0,9g