











Speiseplan

KW 43, 21.10.2024 - 27.10.2024
Standard

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



Montag 21.10.2024	Dienstag 22.10.2024	Mittwoch 23.10.2024	Donnerstag 24.10.2024	Freitag 25.10.2024
Russischer Hackfleischtopf Reis Bohnensalat grün Mandarinen  d, e, l	Fagottini Tomatensoße Gurkensalat Apfel  a, a1, d, e, l	Fischfrikadelle Gemüse CousCous Kerbelsauce Hafer Apfel Joghurt  a, a1, a4, b, d, e, i, k, k1, l	Gemüse Pilz Ragout Röstiecken Milchreis Zimtucker  a, a1, b, d, e	Linseneintopf Putenwiener Roggenbrötchen Früchtequark  16, a, a3, d, e, l
Bolognesesauce vegan Reis Bohnensalat grün Mandarinen  e, l		Backfeta Gemüse CousCous Kerbelsauce Hafer Apfel Joghurt  a, a1, a4, d, e, k, k1	Schonkost  a, a1, b, d, e	Linseneintopf Wiener (vegetarisch) Roggenbrötchen Früchtequark  16, a, a1, a3, b, d, e, f, j, l
Schonkost  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, a4=Hafer, b=Eier, c=Erdnüsse, d=Milch, e=Sellerie, f=Sesam, i=Fisch, j=Soja, k=Schalenfrüchte, k1=Mandeln, k2=Haselnüsse, l=Senf

Speiseplan

21.10.2024 - 27.10.2024

Standard

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



Kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe 21.10.2024 - 27.10.2024

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

21.10.2024, Menü 1, Russischer Hackfleischtopf Reis Bohnensalat grün Mandarinen * Bohnensalat grün: l * Mandarinen: keine * Reis: e * Russischer Hackfleischtopf: d,e,l * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:519.56/124,1 | Fett:6,0g | davon gesättigte Fettsäuren:2,5g | Kohlenhydrate:11,8g | davon Zucker:3,8g | Eiweiß:5,2g | Salz:0,5g

21.10.2024, Menü 2, Bolognesesauce vegan Reis Bohnensalat grün Mandarinen * Bohnensalat grün: l * Bolognesesauce vegan : e * Mandarinen: keine * Reis: e * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:331.01/79,7 | Fett:1,9g | davon gesättigte Fettsäuren:1,0g | Kohlenhydrate:13,2g | davon Zucker:4,2g | Eiweiß:1,6g | Salz:0,7g

21.10.2024, Menü 12, Schonkost * Apfelmus: keine * Bohnensalat: keine * Reis: e * Russischer Hackfleischtopf: d,e,l * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:532.13/127,8 | Fett:5,8g | davon gesättigte Fettsäuren:1,8g | Kohlenhydrate:13,3g | davon Zucker:4,8g | Eiweiß:5,2g | Salz:0,5g

22.10.2024, Menü 1, Fagottini Tomatensoße Gurkensalat Apfel * Apfel: keine * Fagottini: a,a1,e * Gurkensalat: d,l * Tomatensoße : e * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:465.09/111,7 | Fett:4,0g | davon gesättigte Fettsäuren:2,2g | Kohlenhydrate:15,4g | davon Zucker:5,1g | Eiweiß:2,8g | Salz:0,7g

23.10.2024, Menü 1, Fischfrikadelle Gemüse CousCous Kerbelsauce Hafer Apfel Joghurt * Fischfrikadelle: a,a1,b,d,e,i,l * Gemüse CousCous: e * Hafer Apfel Joghurt: a,a4,d,k,k1 * Kerbelsauce: d,e * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:565.65/135,0 | Fett:5,3g | davon gesättigte Fettsäuren:1,4g | Kohlenhydrate:15,4g | davon Zucker:2,9g | Eiweiß:5,6g | Salz:0,9g

23.10.2024, Menü 2, Backfeta Gemüse CousCous Kerbelsauce Hafer Apfel Joghurt * Backfeta : a,a1,d * Gemüse CousCous: e * Hafer Apfel Joghurt: a,a4,d,k,k1 * Kerbelsauce: d,e * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:674.59/161,3 | Fett:8,3g | davon gesättigte Fettsäuren:3,5g | Kohlenhydrate:14,8g | davon Zucker:2,5g | Eiweiß:6,2g | Salz:0,8g

24.10.2024, Menü 1, Gemüse Pilz Ragout Röstiecken Milchreis Zimtucker * Gemüse Pilz Ragout: e * Milchreis: d * Röstiecken: a,a1,b,d * Zimtucker: keine * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:532.13/127,3 | Fett:5,2g | davon gesättigte Fettsäuren:0,9g | Kohlenhydrate:17,1g | davon Zucker:4,9g | Eiweiß:2,3g | Salz:0,7g

24.10.2024, Menü 10, Schonkost * Gemüse Pilz Ragout: e * Milchreis: d * Röstiecken: a,a1,b,d * Zimtucker: keine * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:532.13/127,3 | Fett:5,2g | davon gesättigte Fettsäuren:0,9g | Kohlenhydrate:17,1g | davon Zucker:4,9g | Eiweiß:2,3g | Salz:0,7g

25.10.2024, Menü 1, Linseneintopf Putenwiener Roggenbrötchen Früchtequark * Früchtequark: 16, d * Linseneintopf: e * Putenwiener: e,l * Roggenbrötchen: a,a3 * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:687.16/164,1 | Fett:4,0g | davon gesättigte Fettsäuren:1,3g | Kohlenhydrate:21,9g | davon Zucker:3,6g | Eiweiß:8,6g | Salz:1,0g

25.10.2024, Menü 2, Linseneintopf Wiener (vegetarisch) Roggenbrötchen Früchtequark * Früchtequark: 16, d * Linseneintopf: e * Roggenbrötchen: a,a3 * Wiener (vegetarisch) 40 g: a,a1,b,e,f,j,l * Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:653.64/156,8 | Fett:4,0g | davon gesättigte Fettsäuren:0,5g | Kohlenhydrate:21,2g | davon Zucker:3,6g | Eiweiß:7,7g | Salz:1,1g