















# Speiseplan

KW 45, 04.11.2024 - 10.11.2024  
Standard

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



Montag 04.11.2024	Dienstag 05.11.2024	Mittwoch 06.11.2024	Donnerstag 07.11.2024	Freitag 08.11.2024
Bandnudeln Putenschinkensahnesauce Karotten-Mais Salat Apfel  a, a1, b, d, e	Gemüse Pilz Ragout Röstiecken Milchreis Zimtucker  a, a1, b, d, e	Fischragout in Tomatensahnesauce Reis Rote Beete RohkostSalat Schokopudding  a, a1, b, d, e, i	Blumenkohl-Brokkoli-Kartoffel-Auflauf Thymiansoße Mandarinen  d, e	Kassler Wirsinggemüse Salzkartoffeln Kirschenkompott  a, a1, b, d, e, j
Bandnudeln Erbsen-Tofu Sauce Karotten-Mais Salat Apfel  a, a1, b, d, e, j	Schonkost  a, a1, b, d, e	Bolognesesauce (Linsen) Reis Rote Beete RohkostSalat Schokopudding  d, e	Grosse Suppe	Putensteak Wirsinggemüse Salzkartoffeln Kirschenkompott  a, a1, b, d, e, j
Schonkost  a, a1, b, d, e		Schonkost  16, a, a1, b, d, e, i	Produktion  a, a1, b, e	Rote Bete Bratling Salzkartoffeln Wirsinggemüse Kirschenkompott  a, a1, b, d, e, j
				Schonkost  a, a1, b, d, e, j, l

Unsere liebevoll gekochten Speisen werden vorwiegend mit Zutaten aus der Region hergestellt.  
Änderungen vorbehalten Kennzeichnung: 16=Ascorbinsäure, a=Glutenhaltiges Getreide, a1=Weizen, b=Eier, c=Erdnüsse, d=Milch, e=Sellerie, i=Fisch, j=Soja, k=Schalenfrüchte, k1=Mandeln, k2=Haselnüsse, l=Senf

## Kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe 04.11.2024 - 10.11.2024

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

- 04.11.2024, Menü 1, Bandnudeln Putenschinkensahnesauce Karotten-Mais Salat Apfel \* Apfel: keine \* Bandnudeln: a,a1,b \* Karotten-Maissalat: e \* Putenschinkensahnesauce: d,e \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:439.95/105,4 | Fett:2,8g | davon gesättigte Fettsäuren:1,4g | Kohlenhydrate:17,2g | davon Zucker:3,9g | Eiweiß:2,4g | Salz:0,4g
- 04.11.2024, Menü 2, Bandnudeln Erbsen-Tofu Sauce Karotten-Mais Salat Apfel \* Apfel: keine \* Bandnudeln: a,a1,b \* Erbsen-Tofu-Sahne Sauce: d,e,j \* Karotten-Maissalat: e \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:481.85/115,0 | Fett:3,7g | davon gesättigte Fettsäuren:1,2g | Kohlenhydrate:16,5g | davon Zucker:4,4g | Eiweiß:3,6g | Salz:0,3g
- 04.11.2024, Menü 10, Schonkost \* Apfelmus: keine \* Bandnudeln: a,a1,b \* Möhrensalat: keine \* Putenschinkensahnesauce: d,e \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:465.09/111,0 | Fett:3,1g | davon gesättigte Fettsäuren:0,9g | Kohlenhydrate:18,1g | davon Zucker:4,7g | Eiweiß:2,5g | Salz:0,3g
- 05.11.2024, Menü 1, Gemüse Pilz Ragout Röstiecken Milchreis Zimtzucker \* Gemüse Pilz Ragout: e \* Milchreis: d \* Röstiecken: a,a1,b,d \* Zimtzucker: 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
- 05.11.2024, Menü 10, Schonkost \* Gemüse Pilz Ragout: e \* Milchreis: d \* Röstiecken: a,a1,b,d \* Zimtzucker: 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
- 06.11.2024, Menü 1, Fischragout in Tomatensahnesauce Reis Rote Beete RohkostSalat Schokopudding \* Fischragout in Tomatensahnesauce: a,a1,b,d,e,i \* Reis: e \* Rote Beete RohkostSalat: keine \* Schokopudding: d \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:490.23/117,8 | Fett:4,5g | davon gesättigte Fettsäuren:2,1g | Kohlenhydrate:13,8g | davon Zucker:4,9g | Eiweiß:5,0g | Salz:0,8g
- 06.11.2024, Menü 2, Bolognesesauce (Linsen) Reis Rote Beete RohkostSalat Schokopudding \* Bolognesesauce (Linsen): e \* Reis: e \* Rote Beete RohkostSalat: keine \* Schokopudding: d \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:494.42/118,2 | Fett:1,8g | davon gesättigte Fettsäuren:1,0g | Kohlenhydrate:20,0g | davon Zucker:5,0g | Eiweiß:4,3g | Salz:0,7g
- 06.11.2024, Menü 3, Schonkost \* Fischragout in Tomatensahnesauce: a,a1,b,d,e,i \* Fruchtpüree Pfirsich Maracuja: 16 \* Reis: e \* Rote Bete Salat: keine \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:439.95/105,4 | Fett:4,0g | davon gesättigte Fettsäuren:1,8g | Kohlenhydrate:12,4g | davon Zucker:4,2g | Eiweiß:4,5g | Salz:0,8g
- 07.11.2024, Menü 2, Blumenkohl-Brokkoli-Kartoffel-Auflauf Thymiansoße Mandarinen \* Blumenkohl-Brokkoli-Kartoffel-Auflauf: d \* Mandarinen: keine \* Thymiansoße: e \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:276.54/66,9 | Fett:2,2g | davon gesättigte Fettsäuren:1,0g | Kohlenhydrate:9,1g | davon Zucker:3,8g | Eiweiß:2,2g | Salz:0,3g
- 07.11.2024, Menü 6, Produktion \* Bolognesesauce 1L WfG: e \* Bolognesesauce 450 (Rind) (WfG): e \* Engelslocken natur blond (WfG): a,a1,b \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:662.02/158,4 | Fett:4,9g | davon gesättigte Fettsäuren:0,2g | Kohlenhydrate:14,9g | davon Zucker:2,4g | Eiweiß:13,0g | Salz:0,7g
- 08.11.2024, Menü 1, Kassler Wirsinggemüse Salzkartoffeln Kirschenkompott \* Kassler: keine \* Kirschenkompott: a,a1,b,d,j \* Salzkartoffeln: keine \* Wirsinggemüse: d,e \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:305.87/73,6 | Fett:0,9g | davon gesättigte Fettsäuren:0,4g | Kohlenhydrate:13,8g | davon Zucker:5,7g | Eiweiß:1,9g | Salz:0,3g
- 08.11.2024, Menü 2, Putensteak Wirsinggemüse Salzkartoffeln Kirschenkompott \* Kirschenkompott: a,a1,b,d,j \* Putensteak: keine \* Salzkartoffeln: keine \* Wirsinggemüse: d,e \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:326.82/78,5 | Fett:1,0g | davon gesättigte Fettsäuren:0,4g | Kohlenhydrate:11,4g | davon Zucker:4,6g | Eiweiß:5,5g | Salz:0,4g
- 08.11.2024, Menü 3, Rote Bete Bratling Salzkartoffeln Wirsinggemüse Kirschenkompott \* Kirschenkompott: a,a1,b,d,j \* Rote Bete Bratling: a,a1,b,d \* Salzkartoffeln: keine \* Wirsinggemüse: d,e \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:515.37/123,4 | Fett:5,2g | davon gesättigte Fettsäuren:0,6g | Kohlenhydrate:16,2g | davon Zucker:5,3g | Eiweiß:2,3g | Salz:0,5g
- 08.11.2024, Menü 4, Schonkost \* Karotten Gemüse: d,e,l \* Putensteak: keine \* Rhabarber-Himbeerkompott: a,a1,b,d,j \* Salzkartoffeln: keine \* Nährwerte: 100gr | Brennwert in kj/kcal:347.77/83,9 | Fett:1,4g | davon gesättigte Fettsäuren:0,6g | Kohlenhydrate:11,7g | davon Zucker:4,3g | Eiweiß:5,4g | Salz:0,5g