






# Speiseplan

KW 09, 01.03.2021 - 05.03.2021  
 Kita Zukunftswerkstatt

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



Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
 Geflügelsteak / Thymiansauce / Kartoffel - Möhrenstampf / Fruchtpüree 16, d,e	 Seelachs im Vollkornmantel / Remoulade / bunter Kartoffelsalat / Stacciatella Joghurt 1, b,d,e,i,l	 Cevapcici / Tsaziki / Djuvecreis / Balkansalat / Birne a,a1,b,d,e,l	 Kartoffelsuppe / Apfelstrudel / Vanillesoße a,a1,b,d,e	 Quarkbratling / Tomatensugo / Rigatoni / Parmesan / Blattsalat / Essig - Öl Dressing a,a1,a2,a4,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, a2=Dinkel, a3=Roggen, a4=Hafer, a6=Gerste, b=Eier, c=Erdnüsse, d=Milch, e=Sellerie, i=Fisch, j=Soja, k=Schalenfrüchte, k1=Mandeln, k2=Haselnüsse, l=Senf

# Speiseplan

01.03.2021 - 05.03.2021  
Kita Zukunftswerkstatt

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



## Kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe 01.03.2021 - 05.03.2021

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

01.03.2021, Menü 1, Geflügelsteak / Thymiansauce / Kartoffel-Möhrenstampf / Fruchtpüree \* Fruchtpüree Pfirsich Maracuja: 16 \* Geflügelsteak : keine \* Kartoffel-Möhrenstampf: d \* Thymiansoße: e \* Nährwerte: 100gr | Kcal:76,6kcal | F:2,1g | gesFS:0,5g | KH:8,7g | Zu:3,9g | Ew:5,4g | Salz:0,9g

02.03.2021, Menü 1, Seelachs im Vollkornmantel / Remoulade / bunter Kartoffelsalat / Stacciatella Joghurt \* Bunter Kartoffelsalat: b,e,l \* Remoulade: 1, b,d,i,l \* Seelachs im Vollkornmantel gr: keine \* Stracciatella Joghurt: d \* Nährwerte: 100gr | Kcal:117,2kcal | F:7,8g | gesFS:2,9g | KH:8,6g | Zu:3,7g | Ew:2,6g | Salz:0,6g

03.03.2021, Menü 1, Cevapcici / Tsaziki / Djuvecreis / Balkansalat / Birne \* Balkansalat: l \* Birnen: keine \* Cevapcici WfG: a,a1,b,d,e,l \* Djuvecereis: e \* Tsatziki: d \* Nährwerte: 100gr | Kcal:123,5kcal | F:4,4g | gesFS:1,0g | KH:13,7g | Zu:6,9g | Ew:7,0g | Salz:0,8g

04.03.2021, Menü 1, Kartoffelsuppe / Apfelstrudel / Vanillesoße \* Apfelstrudel: a,a1,b \* Kartoffelsuppe: e \* Vanillesoße: d \* Nährwerte: 100gr | Kcal:89,1kcal | F:2,5g | gesFS:0,9g | KH:14,3g | Zu:7,6g | Ew:2,0g | Salz:0,3g

05.03.2021, Menü 1, Quarkbratling / Tomatensugo / Rigatoni / Parmesan / Blattsalat / Essig-Öl Dressing \* Blattsalat: keine \* Essig-Öldressing: e,l \* Parmesankäse: d \* Quarkbratling Standard EP: a,a2,a4,b,d,e \* Rigatoni: a,a1 \* Tomatensugo: d,e,l \* Nährwerte: 100gr | Kcal:148,6kcal | F:4,2g | gesFS:1,3g | KH:21,6g | Zu:2,7g | Ew:5,7g | Salz:2,5g