

Speiseplan

KW 15, 11.04.2022 - 15.04.2022
 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
 Gaisburger Marsch Vollkornbrötchen Fruchtpüree Pfisich Maracuja 16, a,a1,a3,b,e	 Seelachs paniert Remoulade Kartoffelsalat Apfel 1, a,a1,b,d,e,i,l	 Königsberger Klopse mit Sauce Reis Rote Beete RohkostSalat Vanillepudding a,a1,b,d,e,l	 Gekochte Eier Grüne Sauce Salzkartoffeln Rüblikuchen 1, a,a1,b,d,k,k1,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, a3=Roggen, a6=Gerste, b=Eier, c=Erdnüsse, d=Milch, e=Sellerie, i=Fisch, j=Soja, k=Schalenfrüchte, k1=Mandeln, k2=Haselnüsse, l=Senf

Speiseplan

11.04.2022 - 15.04.2022

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 11.04.2022 - 15.04.2022

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

11.04.2022, Menü 1, Gaisburger Marsch Vollkornbrötchen Fruchtpüree Pfirsich Maracuja * Fruchtpüree Pfirsich Maracuja: 16 * Gaisburger Marsch: a,a1,b,e * Vollkornbrötchen: a,a3 * Nährwerte: 100gr | kJ/kcal:402.24/96,9 | Fett:0,9g | davon gesättigte Fettsäuren:0,2g | Kohlenhydrate:18,9g | davon Zucker:3,2g | Eiweiß:2,9g | Salz:0,5g

12.04.2022, Menü 1, Seelachs paniert Remoulade Kartoffelsalat Apfel * Apfel: keine * Bunter Kartoffelsalat: b,e,l * Remoulade: 1, b,d,i,l * Seelachs paniert: a,a1,b,i * Nährwerte: 100gr | kJ/kcal:565.65/135,0 | Fett:7,4g | davon gesättigte Fettsäuren:1,5g | Kohlenhydrate:11,1g | davon Zucker:4,0g | Eiweiß:5,7g | Salz:0,4g

13.04.2022, Menü 1, Königsberger Klopse mit Sauce Reis Rote Beete RohkostSalat Vanillepudding * Königsberger Klopse: a,a1,b,d,e,l * Königsberger Sauce: d,e * Reis: e * Rote Beete RohkostSalat: keine * Vanillepudding: d * Nährwerte: 100gr | kJ/kcal:544.7/130,1 | Fett:5,3g | davon gesättigte Fettsäuren:1,8g | Kohlenhydrate:16,1g | davon Zucker:4,0g | Eiweiß:4,1g | Salz:1,1g

14.04.2022, Menü 1, Gekochte Eier Grüne Sauce Salzkartoffeln Rüblikuchen * Gekochte Eier: b * Grüne Sauce: 1, b,d,l * Rüblikuchen mini: a,a1,b,d,k,k1 * Salzkartoffeln: keine * Nährwerte: 100gr | kJ/kcal:846.38/202,3 | Fett:13,3g | davon gesättigte Fettsäuren:3,1g | Kohlenhydrate:14,3g | davon Zucker:5,5g | Eiweiß:6,0g | Salz:0,5g