Gasthaus Lamm, Asch
Familie Mattheis
info@fewo-lamm.de
Tel.07344/6419
Fax07344 21916

Schmeck den Süden — Genuss außer Haus — Baden-Württemberg

10.08.2020 bis 15.08.2020

	Montag 10.08.2020	Dienstag 11.08.2020	Mittwoch 12.08.2020	Donnerstag 13.08.2020	Freitag 14.08.2020	Samstag 15.08.2020
DGE Menue	Würstchengulasch (Schwein) 1,G Ebly G Krautsalat Obst	Putenbrust im Teigmantel A,C,G Vollkornnudeln A,C Bohnen-Mais-Salat Vanillecreme G	Germknödel - Pflaume A,C,G Mohn/Zucker Kohlrabicremesuppe G -	Fischknusperlis (Scholle) A,C,G Reis, helle Sosse G,I Salat aus Biotomaten Bio-Obst	Spaghetti mit A,C Spinat-Feta-sosse G Salat aus Bio-Karotten Buttermilchdessert G	
Veggie Menue	Nudeln mit A,C Brokkoli-Sahne-Sauce G Krautsalat Obst G	veg. Gulasch G,I Reis Bohnen-Mais-Salat Vanillecreme	Quino-Grünkohl-Strudel A,C,G Portweinmarmelade Kartoffel-Schnittlauchsosse G Wackelpudding	Karotten-Ingwer-Sesamsticks A,C,G Reis, Karottensosse G Salat aus Biotomaten Bio-Obst	Ravioli A,C,G mit Kartoffel-Frischkäse-Füllung G Salat aus Biokarotten Buttermilchdessert G	
Das andere Menue	Tortellini gefüllt (Schwein) A,C,G,I Tomatensosse G Krautsalat Obst	Rösti mit Mettwurst(Schwein) mit C,G,1 Biotomaten überbacken G Vanillecreme G	Schaschlikspiesse (Rind/Schwein) Bratkartoffeln, Bratensosse I Salat aus Bioblattsalat Wackelpudding	Hackbraten (Schwein/Rind) A,C,G Kartoffelpürée, Bratensosse G,I Salat aus Biotomaten Bio-Obst	Jägerschnitzel (Schwein) Spätzle, Bratensosse A,C,I Salat aus Biokarotten Buttermilchdessert G	Blumenkohlsuppe I Hackbällchen C,G

Alle mit BIO genannten Produkte zertifiziert nach DE-ÖKÖ-006

Die mit dem DGE-LOGO gekennzeichnetn Gerichte entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder" und dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung".
Die Einhaltung der Kriterien wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) überprüft und mit diesem Logo ausgezeichnet.
Für Muslime geeignete Gerichte sind unterstrichen!
Allergene: A= Gluten Weizen, AD Gluten Dinkel; AR Gluten Roggen ; C= Eier und Eiererzeugnisse; D= Fisch und Fischerzeugnisse; E= Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse; F= Soja und Sojaerzeugnisse; HA=Mandeln, HB=Haselnüsse, HC=Walnüsse, HD=Kaschunüsse, HE=Pecannüsse, HF=Paranüsse, HG=Pistazien, HH=Macadamianüsse, HI=Queenslandnüsse,G: Milch und Milcherzeugnisse, sowie Lactose; I= Sellerie und Sellereierzeugnisse; K= Sesamsamen und Sesamerzeugnisse; Zusatzstoffe: 1= Phosphat 2=Konservierungsstoffe
Alle mit einem Löwen gekenzeichneten Speisen entsprechen den "Schmeck den Süden" Kriterien für "Ausser-Haus-Verpflegung"!
Die Rohware für diese Gerichte ist Nachweislich aus BW bzw. wird aus Betrieben mit dem Qualitätszeichen BW bezogen (Ausnahme Südfrüchte, Seefisch und Reis)!

Bestellungen für die Folgewoche Montag bis Samstag ,müssen stets bis Mittwoch 12 Uhr bei uns eingegangen sein! Tagesabhängige Änderungen sind bis 8:30 Uhr des Liefertages möglich!

Gasthaus Lamm, Asch
Familie Mattheis
info@fewo-lamm.de
Tel.07344/6419
Fax07344 21916

Schmeck den Süden — Genuss außer Haus — Baden-Württemberg

24.08.2020 bis 29.08.2020

	Montag 24.08.2020	Dienstag 25.08.2020	Mittwoch 26.08.2020	Donnerstag 27.08.2020	Freitag 28.08.2020	Samstag 29.08.2020
DGE Menue	Maultaschen (Schwein) A,C,G in der Brühe I Maissalat - Obst -	Vollkornspaghetti A,C Paprikasalat - Tomatensosse G Milchreis G	Lachs gedämpft, Meerrettichsauce G Bio-Kartoffeln, - Gurken-Tomaten-Salat - Bio-Obst -	Hamburger (Rind) C Brötchen A,C,G Biotomate, Bio-Salatblatt - Nougatcreme G	Hackfleischauflauf (Schwein) C,G Pürée aus Biokartoffeln G Salat mit Bio-Karotten - Apfelmus G	
Veggie Menue	Gemüse Maultaschen A,C,G in der Brühe I Maissalat - Obst -	Risi Pisi (Erbsenreis) - Paprika, Reis, Erbsen, Helle Sosse G - - Naturjoghurt mit Marmelade G	Reibekuchen A,C Apfelmus - Tomatencremesuppe G - -	veg. Burger A,C,G,I Brötchen A,C,G, Biotomate, Bio-Salatblatt - Nougatcreme -	Spaghetti Napoli A,C,G Tomatensosse G Salat mit Bio-Karotten - Apfelmus G	
Das andere Menue	Schweinegeschnetzeltes G Reis - Maissalat - Obst -	Brokkoliauflauf mit Nudeln A,C,G - - - - Naturjoghurt mit Marmelade G	Käsespätzle A,C,G Röstzwiebeln - Gurken-Tomaten-Salat - Bio-Obst -	Kaiserschmarrn A,C,G Vanillesosse G Champignoncremesuppe G - -	Lasagne Bolognaise(Rind/Schwein) A,C,G,I Salat mit Bio-Karotten - - Apfelmus -	Gyrossuppe G,I (Schwein)

Alle mit BIO genannten Produkte zertifiziert nach DE-ÖKÖ-006

Die mit dem DGE-LOGO gekennzeichntetn Gerichte entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ und dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“.
Die Einhaltung der Kriterien wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) überprüft und mit diesem Logo ausgezeichnet.
Für Muslime geeignete Gerichte sind unterstrichen!
Allergene: A= Gluten Weizen, AD Gluten Dinkel; AR Gluten Roggen ; C= Eier und Eiererzeugnisse; D= Fisch und Fischerzeugnisse; E= Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse; F= Soja und Sojaerzeugnisse; HA=Mandeln, HB=Haselnüsse, HC=Walnüsse, HD=Kaschunüsse, HE=Pecannüsse, HF=Paranüsse, HG=Pistazien, HH=Macadamianüsse, HI=Queenslandnüsse,G: Milch und Milcherzeugnisse, sowie Lactose; I= Sellerie und Sellereierzeugnisse; K= Sesamsamen und Sesamerzeugnisse; Zusatzstoffe: 1= Phosphat 2=Konservierungsstoffe
Alle mit einem Löwen gekenzeichneten Speisen entsprechen den "Schmeck den Süden" Kriterien für "Ausser-Haus-Verpflegung"!
Die Rohware für diese Gerichte ist Nachweislich aus BW bzw. wird aus Betrieben mit dem Qualitätszeichen BW bezogen (Ausnahme Südfrüchte, Seefisch und Reis)!

Bestellungen für die Folgewoche Montag bis Samstag ,müssen stets bis Mittwoch 12 Uhr bei uns eingegangen sein! Tagesabhängige Änderungen sind bis 8:30 Uhr des Liefertages möglich!

Gasthaus Lamm, Asch
Familie Mattheis
info@fewo-lamm.de

Tel.07344/6419
Fax07344 21916

Schmeck den Süden
Genuss außer Haus
Baden-Württemberg

31.08.2020 bis 05.09.2020

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag
	31.08.2020	01.09.2020	02.09.2020	03.09.2020	04.09.2020	05.09.2020
DGE Menue	Milchreis mit Apfelmus G Zimt und Zucker klare Brühe mit Erbsen I -					
Veggie Menue	Spaghetti A,C veg.Bolognaise(Biokarotte,Paprika) G,I Kohlrabisalat G Schokocreme G	Gnocchi mit Salbei und A,C,G Salbeisosse G Biogurkensticks Bio-Obst	Fischstäbchen(Weissfisch) A,C,G,D Vollkornreis, helle Sosse G Fenchelgemüse (Rahm) G Fruchtquark G	Alaska Seelachs A Biokartoffeln, helle Sosse G,I Salat aus Biotomaten Milchreis G	Asia-Reis-Pfanne G Paprika, Biomöhren Currysosse G Bio-Obst	
Das andere Menue	Spaghetti A,C Bolognaise (Rind/Schwein) G,I Kohlrabisalat G Schokocreme G	Gnocchi mit Salbei und A,C,G Salbeisosse G Biogurkensticks Bio-Obst	Gemüseleibchen A,C,G,I Reis, helle Sosse G Pilzrahm G Fruchtquark G	Gemüselasagne(Biotomate, A,C,G,I Biomöhre,,Brokkoli,Paprika) - Milchreis G	Griesauflauf mit Bio-Äpfeln A,G Vanillesosse G Cremesuppe aus Biokarotten G Bio-Obst	
		Putenbrust Reis Biogurkensticks Bio-Obst	Schweinebraten I Spätzle, Bratensosse A,C,I Pilzrahm G Fruchtquark G	Dampfnudeln A,C,G Vanillesosse G Brokkolicremesuppe G -	Gulasch(Rind/Schwein) mit I,G Biokartoffeln, Paprika Salat aus Biokarotten Bio-Obst	
Das andere Menue						Karotteneintopf I,G mit Wienerle 1,2,G,I,F

Alle mit BIO genannten Produkte zertifiziert nach DE-ÖKÖ-006

BiO nach EG-Öko-Verordnung

Die mit dem DGE-LOGO gekennzeichntetn Gerichte entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ und dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“.
Die Einhaltung der Kriterien wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) überprüft und mit diesem Logo ausgezeichnet.
Für Muslime geeignete Gerichte sind unterstrichen!
Allergene: A= Gluten Weizen, AD Gluten Dinkel; AR Gluten Roggen ; C= Eier und Eiererzeugnisse; D= Fisch und Fischerzeugnisse; E= Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse; F= Soja und Sojaerzeugnisse; HA=Mandeln, HB=Haselnüsse, HC=Walnüsse, HD=Kaschunüsse, HE=Pecannüsse, HF=Paranüsse, HG=Pistazien, HH=Macadamianüsse, HI=Queenslandnüsse,G: Milch und Milcherzeugnisse, sowie Lactose; I= Sellerie und Sellereierzeugnisse; K= Sesamsamen und Sesamerzeugnisse; Zusatzstoffe: 1= Phosphat 2=Konservierungsstoffe
Alle mit einem Löwen gekenzeichneten Speisen entsprechen den "Schmeck den Süden" Kriterien für "Ausser-Haus-Verpflegung"!
Die Rohware für diese Gerichte ist Nachweislich aus BW bzw. wird aus Betrieben mit dem Qualitätszeichen BW bezogen (Ausnahme Südfrüchte, Seefisch und Reis)!

Bestellungen für die Folgewoche Montag bis Samstag ,müssen stets bis Mittwoch 12 Uhr bei uns eingegangen sein! Tagesabhängige Änderungen sind bis 8:30 Uhr des Liefertages möglich!

Gasthaus Lamm, Asch
Familie Mattheis
info@fewo-lamm.de
Tel.07344/6419
Fax07344 21916

Schmeck den Süden
Genuss außer Haus
Baden-Württemberg

07.09.2020 bis 12.09.2020

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag
	07.09.2020	08.09.2020	09.09.2020	10.09.2020	11.09.2020	12.09.2020
DGE Menue	Chickennuggets (Hünchen) A,C,G Vollkornreis Paprika Rohkost Straciatellaquark G	Fischfrikadelle D,C,G,I Nudeln A,C Salat mit Biogurken Bio-Obst	Sauerbraten (Rind) I Spätzle, Sauerbratensosse A,C,I Blattsalat Griespudding A,C,G,H	gebratener Lachs A Biokartoffeln, helle Sosse G Salat Biotomaten und Biogurker Donuts A,C,G	Bio-Karotten-Eintopf A,C mit Hackfleisch (Schwein) G Bio-Kartoffeln Bio-Obst	
Veggie Menue	Brokkoli-Käse-Nuggets A,C,G Paprikarisotto G Paprika Rohkost Straciatellaquark G	veg. Bratling C,G,I Nudeln A,C Salat mit Biogurken Bio-Obst	Kürbisragout A,C,I Biokartoffeln Blattsalat Griespudding A,C,G,H	Topfen-Pallatschinken A,C,G Marmelade Erbsencremesuppe G -	Rösti überbacken mit G,I Spinat und Biotomate Käse G,I Bio-Obst	
Das andere Menue	Currywurst (Schwein) 1,G,I Reis Paprika Rohkost Straciatellaquark G	Putenschnitzel Paniert A,C,G Bulgur G Salat mit Biogurken Bio-Obst	gefüllte Paprika mit Hackfleisch (Schwein) Reis, Bratensosse I,G Griespudding A,C,G,H	Penne Arrabiata A,C,G herzahfte Tomatensosse mit Paprika G Donuts	Linsen G,I,H Spätzle A,C Wienerle (Schwein) 2,G,I Bio-Obst	Bohneneintopf G,I

Alle mit BIO genannten Produkte zertifiziert nach DE-ÖKÖ-006

Die mit dem DGE-LOGO gekennzeichnetn Gerichte entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ und dem „ualitätsstandard für die Schulverpflegung“.
Die Einhaltung der Kriterien wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) überprüft und mit diesem Logo ausgezeichnet.
Für Muslime geeignete Gerichte sind unterstrichen!
Allergene: A= Gluten Weizen, AD Gluten Dinkel; AR Gluten Roggen ; C= Eier und Eiererzeugnisse; D= Fisch und Fischerzeugnisse; E= Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse; F= Soja und Sojaerzeugnisse; HA=Mandeln, HB=Haselnüsse, HC=Walnüsse, HD=Kaschunüsse, HE=Pecannüsse, HF=Paranüsse, HG=Pistazien, HH=Macadamianüsse, HI=Queenslandnüsse,G: Milch und Milcherzeugnisse, sowie Lactose; I= Sellerie und Sellereierzeugnisse; K= Sesamsamen und Sesamerzeugnisse; Zusatzstoffe: 1= Phosphat 2=Konservierungsstoffe
Alle mit einem Löwen gekenzeichneten Speisen entsprechen den "Schmeck den Süden" Kriterien für "Ausser-Haus-Verpflegung"!
Die Rohware für diese Gerichte ist Nachweislich aus BW bzw. wird aus Betrieben mit dem Qualitätszeichen BW bezogen (Ausnahme Südfrüchte, Seefisch und Reis)!

Bestellungen für die Folgewoche Montag bis Samstag ,müssen stets bis Mittwoch 12 Uhr bei uns eingegangen sein! Tagesabhängige Änderungen sind bis 8:30 Uhr des Liefertages möglich!

Gasthaus Lamm, Asch
Familie Mattheis
info@fewo-lamm.de

Tel.07344/6419
Fax07344 21916

Schmeck den Süden
Genuss außer Haus
Baden-Württemberg

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	
	10.08.2020	11.08.2020	12.08.2020	13.08.2020	14.08.2020	15.08.2020	
DGE Menue	Würstchengulasch (Schwein) 1,G Ebly G Krautsalat Obst	Putenbrust im Teigmantel A,C,G Vollkornnudeln A,C Bohnen-Mais-Salat Vanillecreme G	Germknödel - Pflaume A,C,G Mohn/Zucker Kohlrabicremesuppe G	Fischknusperlis (Scholle) A,C,G Reis, helle Sosse G,I Salat aus Biotomaten Bio-Obst	Spaghetti mit A,C Spinat-Feta-sosse G Salat aus Bio-Karotten Buttermilchdessert G		DGE Menue
Veggie Menue	Nudeln mit A,C Brokkoli-Sahne-Sauce G Krautsalat Obst G	veg. Gulasch G,I Reis Bohnen-Mais-Salat Vanillecreme	Quino-Grünkohl-Strudel A,C,G Portweinmarmelade Kartoffel-Schnittlauchsosse G Wackelpudding	Karotten-Ingwer-Sesamsticks A,C,G Reis, Karottensosse G Salat aus Biotomaten Bio-Obst	Ravioli A,C,G mit Kartoffel-Frischkäse-Füllung G Salat aus Biokarotten Buttermilchdessert G		Veggie Menue
Das andere Menue	Tortellini gefüllt (Schwein) A,C,G,I Tomatensosse G Krautsalat Obst	Rösti mit Mettwurst(Schwein) mit C,G,1 Biotomaten überbacken G Vanillecreme G	Schaschlikspiesse (Rind/Schwein) Bratkartoffeln, Bratensosse I Salat aus Bioblattsalat Wackelpudding	Hackbraten (Schwein/Rind) A,C,G Kartoffelpürée, Bratensosse G,I Salat aus Biotomaten Bio-Obst	Jägerschnitzel (Schwein) Spätzle, Bratensosse A,C,I Salat aus Biokarotten Buttermilchdessert G	Blumenkohlsuppe I Hackbällchen C,G	Das andere Menue
	24.08.2020	25.08.2020	26.08.2020	27.08.2020	28.08.2020	29.08.2020	
DGE Menue	Maultaschen (Schwein) A,C,G in der Brühe I Maissalat Obst	Vollkornspaghetti A,C Paprikasalat Tomatensosse G Milchreis G	Lachs gedämpft, Meerrettichsauce G Bio-Kartoffeln, Gurken-Tomaten-Salat Bio-Obst	Hamburger (Rind) C Brötchen A,C,G Biotomate, Bio-Salatblatt Nougatcreme G	Hackfleischauflauf (Schwein) C,G Pürée aus Biokartoffeln G Salat mit Bio-Karotten Apfelmus G		DGE Menue
Veggie Menue	Gemüse Maultaschen A,C,G in der Brühe I Maissalat Obst	Risi Pisi (Erbsenreis) Paprika, Reis, Erbsen, Helle Sosse G Naturjoghurt mit Marmelade G	Reibekuchen A,C Apfelmus Tomatencremesuppe G	veg. Burger A,C,G,I Brötchen A,C,G, Biotomate, Bio-Salatblatt Nougatcreme	Spaghetti Napoli A,C,G Tomatensosse G Salat mit Bio-Karotten Apfelmus G		Veggie Menue
Das andere Menue	Schweinegeschnetzeltes G Reis Maissalat Obst	Brokkoliauflauf mit Nudeln A,C,G Naturjoghurt mit Marmelade G	Käsespätzle A,C,G Röstzwiebeln Gurken-Tomaten-Salat Bio-Obst	Kaiserschmarrn A,C,G Vanillesosse G Champignoncremesuppe G	Lasagne Bolognaise(Rind/Schwein) A,C,G,I Salat mit Bio-Karotten Apfelmus	Gyrossuppe G,I (Schwein)	Das andere Menue
	31.08.2020	01.09.2020	02.09.2020	03.09.2020	04.09.2020	05.09.2020	
DGE Menue	Milchreis mit Apfelmus G Zimt und Zucker klare Brühe mit Erbsen I	Gnocchi mit Salbei und A,C,G Salbeisosse G Biogurkensticks Bio-Obst	Fischstäbchen(Weissfisch) A,C,G,D Vollkornreis, helle Sosse G Fenchelgemüse (Rahm) G Fruchtquark G	Alaska Seelachs A Biokartoffeln, helle Sosse G,I Salat aus Biotomaten Milchreis G	Asia-Reis-Pfanne G Paprika, Biomöhren Currysosse G Bio-Obst		DGE Menue
Veggie Menue	Spaghetti A,C veg.Bolognaise(Biokarotte,Paprika) G,I Kohlrabisalat G Schokocreme G	Gnocchi mit Salbei und A,C,G Salbeisosse G Biogurkensticks Bio-Obst	Gemüseleibchen A,C,G,I Reis, helle Sosse G Pilzrahm G Fruchtquark G	Gemüselasagne(Biotomate, A,C,G,I Biomöhre,,Brokkoli,Paprika) Milchreis G	Griesauflauf mit Bio-Äpfeln A,G Vanillesosse G Cremesuppe aus Biokarotten G Bio-Obst		Veggie Menue
Das andere Menue	Spaghetti A,C Bolognaise (Rind/Schwein) G,I Kohlrabisalat G Schokocreme G	Putenbrust Reis Biogurkensticks Bio-Obst	Schweinebraten I Spätzle, Bratensosse A,C,I Pilzrahm G Fruchtquark G	Dampfnudeln A,C,G Vanillesosse G Brokkolicremesuppe G	Gulasch(Rind/Schwein) mit I,G Biokartoffeln, Paprika Salat aus Biokarotten Bio-Obst	Karotteneintopf I,G mit Wienerle 1,2,G,I,	Das andere Menue
	07.09.2020	08.09.2020	09.09.2020	10.09.2020	11.09.2020	12.09.2020	
DGE Menue	Chickennuggets (Hünchen) A,C,G Vollkornreis Paprika Rohkost Straciatellaquark G	Fischfrikadelle D,C,G,I Nudeln A,C Salat mit Biogurken Bio-Obst	Sauerbraten (Rind) I Spätzle, Sauerbratensosse A,C,I Blattsalat Griespudding A,C,G,H	gebratener Lachs A Biokartoffeln, helle Sosse G Salat Biotomaten und Biogurken Donuts A,C,G	Bio-Karotten-Eintopf A,C mit Hackfleisch (Schwein) G Bio-Kartoffeln Bio-Obst		DGE Menue
Veggie Menue	Brokkoli-Käse-Nuggets A,C,G Paprikarisotto G Paprika Rohkost Straciatellaquark G	veg. Bratling C,G,I Nudeln A,C Salat mit Biogurken Bio-Obst	Kürbisragout A,C,I Biokartoffeln Blattsalat Griespudding A,C,G,H	Topfen-Pallatschinken A,C,G Marmelade Erbsencremesuppe G	Rösti überbacken mit G,I Spinat und Biotomate Käse G,I Bio-Obst		Veggie Menue
Das andere Menue	Currywurst (Schwein) 1,G,I Reis Paprika Rohkost Straciatellaquark G	Putenschnitzel Paniert A,C,G Bulgur G Salat mit Biogurken Bio-Obst	gefüllte Paprika mit Hackfleisch (Schwein) Reis, Bratensosse I,G Griespudding A,C,G,H	Penne Arrabiata A,C,G herzahfte Tomatensosse mit Paprika G Donuts	Linsen G,I,H Spätzle A,C Wienerle (Schwein) 2,G,I Bio-Obst	Bohneneintopf G,I	Das andere Menue

Die mit dem DGE-LOGO gekennzeichnetn Gerichte entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder" und dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung".
Die Einhaltung der Kriterien wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) überprüft und mit diesem Logo ausgezeichnet.
Für Muslime geeignete Gerichte sind unterstrichen!
Allergene: A= Gluten Weizen, AD Gluten Dinkel; AR Gluten Roggen ; C= Eier und Eiererzeugnisse; D= Fisch und Fischerzeugnisse; E= Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse; F= Soja und Sojaerzeugnisse; HA=Mandeln, HB=Haselnüsse, HC=Walnüsse, HD=Kaschunüsse, HE=Pecannüsse, HF=Paranüsse, HG=Pistazien, HH=Macadamianüsse, HI=Queenslandnüsse,G: Milch und Milcherzeugnisse, sowie Lactose; I= Sellerie und Sellereierzeugnisse; K= Sesamsamen und Sesamerzeugnisse; Zusatzstoffe: 1= Phosphat 2=Konservierungsstoffe
Alle mit einem Löwen gekenzeichneten Speisen entsprechen den "Schmeck den Süden" Kriterien für "Ausser-Haus-Verpflegung"!
Die Rohware für diese Gerichte ist Nachweislich aus BW bzw. wird aus Betrieben mit dem Qualitätszeichen BW bezogen (Ausnahme Südfrüchte, S[illegible]h und Reis)!

Alle mit BIO gekkennzeichneten Produkte zertifiziert nach DE-ÖKO 006

Bestellungen für die Folgewoche Montag bis Samstag ,müssen stets bis Mittwoch 12 Uhr bei uns eingegangen sein! Tagesabhängige Änderungen sind bis 8:30 Uhr des Liefertages möglich!