































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

Tel. 07344 6419  
 Fax 07344 21916

KW 45 08.11.2021 bis 14.11.2021

Schmeck den Süden  
 — Genuss außer Haus —  
 Baden-Württemberg

	<b>MONTAG</b> 08.11.2021	<b>DIENSTAG</b> 09.11.2021	<b>MITTWOCH</b> 10.11.2021	<b>DONNERSTAG</b> 11.11.2021	<b>FREITAG</b> 12.11.2021	<b>SAMSTAG</b> 13.11.2021
<b>I. DGE Menue</b>	 Karottensalat mit BIO-Karotten (G) Rösti,Thunfisch, überbacken,C,G  BIO-Obst 	 Karottencremesuppe G Milchreis G Fruchtsalat (Apfel,Traube,Orange) 	 Vollkornnudeln A,C Blumenkohl helle Sosse A,G Schokojoghurt, G 	 Seehechtfilet Reis helle Sosse A,G Blumenkohl Griespudding G 	 Rettichsalat Rinderbraten,I Nudeln A,C Bratensosse Rind I Karamellpudding,G 	
<b>II. Veggie Menue</b>	 Karottensalat mit BIO-Karotten (G) Pilzragout G,I Semmelknödel A,C,G  BIO-Obst 	Gemüsespätzle,A,C Kräuter-Bechamel,G Fruchtsalat mit Ananas und Melone 	 Kartoffelsalat,BIO-Kart. veg. geröstete Maultaschen mit Ei A,C,G Schokojoghurt, G 	Reisbällchen, C,G Brokkoli,Erbesen vegetarische Gemüsesosse G,I Griespudding G 	Blumenkohl-Käsetaler A,C,G Quinoa Currysosse G Karamellpudding,G 	
<b>III. Das andere Menue</b>	Kartoffelsuppe,I,G Wienerle-Geflügel,1,I,G Brötchen A,G  BIO-Obst 	 Eisbergsalat Seelachsfilet paniert,A,C,G BIO-Kartoffeln helle Sosse A,G Fruchtsalat (Apfel,Traube,Orange) 	 Kartoffelsalat,BIO-Kart. Maultaschen(Rind) in Brühe,A,C,G,I Schokojoghurt, G 	Kürbiscremesuppe,G,I Pfannkuchen,A,C,G Zimt und Zucker Marmelade 	Rettichsalat Gemüsefrikadelle,A,C,G Nudeln A,C vegetarische Gemüsesosse G,I Karamellpudding,G 	Lammeintopf mit Kürbis,I,G 

Alle mit BIO genannten Produkte sind zertifiziert nach DE-Öko-006.

Die mit dem DGE-Logo gekennzeichneten 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 Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) überprüft und mit diesem Logo ausgezeichnet.

Die mit dem Schwein gekennzeichneten Speisen sind für Muslime NICHT geeignet.

Allergene: A = Gluten Weizen, AD = Gluten Dinkel, AR = Gluten Roggen; C = Eier und Eierzeugnisse; 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 Sellerieerzeugnisse; K = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse. Zusatzstoffe: 1 = Phosphat, 2 = Konservierungsstoffe

Alle mit dem Löwen gekennzeichneten Speisen entsprechen den "Schmeck den Süden"-Kriterien für die "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!