































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

Tel. 07344 6419
Fax 07344 21916

KW 47 22.11.2021 bis 28.11.2021

Schmeck den Süden
— Genuss außer Haus —
Baden-Württemberg

	MONTAG 22.11.2021	DIENSTAG 23.11.2021	MITTWOCH 24.11.2021	DONNERSTAG 25.11.2021	FREITAG 26.11.2021	SAMSTAG 27.11.2021
I. DGE Menue	 Kartoffeltaschen,C,G Frischkäsefüllung Brokkoli Dillsosse G,I BIO-Obst 	 Tomatencremesuppe,G Apfelstrudel A,C,G Vanillesosse G 	 Blaukrautsalat Putenschnitzel mit Kräutern Vollkornnudeln A,C Bratensosse-Huhn,I Waldmeister Wackelpudding 	 Walldorfsalat,G Sellerie,Nüsse,Apfel Rösti überbacken, Spinat, Tomate, Mozzarella A,C,G Griespudding G 	 Rindsragout,I Tomaten,Karotte Dinkelspätzle,AD,C BIO-Obst  	
II. Veggie Menue	Reis Brokkoli Kräuter-Bechamel,G BIO-Obst 	Gemüsestrudel,A,C,G Bechamelsosse,A,G Schokopudding G 	Blaukrautsalat Kartoffelgratin G Waldmeister Wackelpudding 	Walldorfsalat,G Sellerie,Nüsse,Apfel Gemüseschnitzel A,C,G Reis Selleriososse,G Griespudding G 	veg.,G Linsenbolognese Penne,A,C Parmesan G BIO-Obst  	
III. Das andere Menue	Karotten-Hackeintopf,G,I mit Kartoffeln BIO-Obst  	 Nürnberger Würstchen I,G,1 BIO-Kartoffeln  Rahmkraut,G  Bratensosse I Schokopudding G 	Blaukrautsalat Spätzle A,C Käsesosse G Waldmeister Wackelpudding 	Walldorfsalat,G Sellerie,Nüsse,Apfel paniertes Putenschnitzel,A,C,G Spätzle A,C Bratensosse-Huhn,I Griespudding G 	Rinder-Hackbraten,C Kartoffeln Bratensosse Rind I Rahmkraut,G BIO-Obst  	Gaisburger Marsch,A,C,I Brühe,Rindfleisch, Sellerie,Kartoffeln, Karotten,Spätzle 

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 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 = Macadamanüsse, 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!