



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

Tel. 07344 6419
 Fax 07344 21916

KW 02 06.01.2025 bis 11.01.2025

Schmeck den Süden
 — Genuss außer Haus —
 Baden-Württemberg

MONTAG
06.01.2025











DIENSTAG
07.01.2025

MITTWOCH
08.01.2025

DONNERSTAG
09.01.2025

FREITAG
10.01.2025

SAMSTAG
11.01.2025

Menue 1						
		 Cordon-Bleue,A,C,G A, C, G Nudeln A,C A, C, AG  Bratensosse I A, AG	 Schollenfilet, Basilikumkruste,A A, D Vollkornreis Tomatensosse,G AG, AR, GER, HAF, AD, KAM, AH	 Tortellini,gefüllt,Hack,A überbacken,Tomatensc A, C, G, I, AG, AR, GER, HAF, AD, KAM, AH Tomatensosse,G AG, AR, GER, HAF, AD, KAM, AH	 Schaschlikspies (Schwein),Paprika Zwiebel,Speck 3 Nudeln A,C A, C, AG Schaschlikssosse, A A, AG	
Veggie Menue		Maiscremesuppe,G G Pfannkuchen,A,C,G A, C, G, AG Marmelade Zimt und Zucker	 Käsespätzle,A,C,G G Röstzwiebel,A A, AG, AD, AH, Kohr	 Sesambrotchen,A,C,G; A, K, AG Gemüsekadelle, A,C,G A, C, AG Salblatt,Tomate,Gurke hausgemachtes Ketchup,G,I	Frühlingsrolle,A,C,G,I Gemüsefüllung A, C, G, I, SEF Reis F süss-sauer-Sosse	
Das andere Menue		 Rindsragout,I Tomaten,Karotte	Rinderbraten,I Nudeln A,C A, C, AG	Sesambrotchen,A,C,G; A, K, AG  Hamburgerpatty,Rind	Frühlingsrolle,A,G gefüllt mit Hühnchen und Gemüse,I A, C, F, G, I Reis F	Kartoffeleintopf mit Wienerle(Schwein);A,G SEF, K  Brötchen A,G

















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

Tel. 07344 6419
Fax 07344 21916

KW 02 06.01.2025 bis 11.01.2025

Schmeck den Süden
— Genuss außer Haus —
Baden-Württemberg

	MONTAG 06.01.2025	DIENSTAG 07.01.2025	MITTWOCH 08.01.2025	DONNERSTAG 09.01.2025	FREITAG 10.01.2025	SAMSTAG 11.01.2025
		Nudeln A,C A, C, AG 	Blaukraut-Gemüse 11 Bratensosse Rind I 	Salablat, Tomate, Gurke hausgemachtes Ketchup, G, I 	süß-sauer-Sosse 	Hauskuchen, A, C, G 
Beilagensalat		Karottensalat Joghurdressing, G G, 6 	gelbe Beete Salat 	Spitzkohlsalat mit Traube 	Rettichsalat, G 	
Dessert		Karamellpudding, G G 	Naturjoghurt, G G Marmelade 	 Bio-Schokopudding G	 BIO-Obst 	



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

Tel. 07344 6419
 Fax 07344 21916

Schmeck den Süden
 — Genuss außer Haus —
 Baden-Württemberg



Wir sind zertifiziert nach BIO-AHV, Kontrollstelle DE-Öko-006.

Ganzjährig in BIO-Qualität:

Ei und Eierspeisen, Spaghetti, Rindfleisch, Äpfel, Bananen, Karotten, Zwiebel, Kartoffeln, Kraut

Obst und Gemüse je nach Saison:

- Juni bis Oktober/November: Bohnen, Tomaten, Gurken, rote Beete, Fenchel, Paprika, Birnen, Zucchini, Melone
- Mai bis Juli: Erdbeeren, Kirschen
- September -März: Pastinaken, Steckrüben

Die mit dem Symbol "DGE" gekennzeichneten Gerichte entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder" und dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen".

Ein vollwertiges, DGE-konformes Essen, besteht stets aus Hauptspeise, Salat (sofern keine Extra-Gemüsebeilage enthalten) und Dessert. Die Einhaltung der Kriterien wurde von der Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) überprüft und mit diesem DGE-Logo ausgezeichnet.

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

Alle mit dem Symbol "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)!

Deklarationspflichtige

Allergene

Hauptallergene
 A = Gluten
 B = Krebstiere
 C = Eier
 D = Fisch
 E = Erdnüsse
 F = Soja
 G = Milch

L = Schalenfrüchte
 I = Sellerie
 SEF = Senf
 K = Sesam
 S = Sulfite
 LU = Lupinen
 WT = Weichtiere

Glutenhaltige Allergene
 AG = Weizen
 AR = Roggen
 GER = Gerste
 HAF = Hafer
 AD = Dinkel
 KAM = Kamut
 AH = Gluten-Hybride

Allergene von Schalenfrüchten
 HA = Mandeln
 HB = Haselnüsse
 HC = Walnüsse
 HD = Cashewnüsse
 HE = Pecannüsse
 HF = Paranüsse
 HG = Pistazie
 HH = Macadamianüsse
 HS = Schalen-Hybride

Deklarationspflichtige

Zusatzstoffe

1 = mit Geschmacksverstärker
 2 = mit Farbstoff
 3 = konserviert
 4 = mit Nitritpökelsalz
 5 = mit Nitrat
 6 = mit Antioxidationsmittel
 7 = geschwefelt
 8 = geschwärzt
 9 = gewachst
 10 = mit Phosphat
 11 = mit Süßungsmittel(n)
 12 = enthält eine Phenylalaninquelle