



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

Tel. 07344 6419  
 Fax 07344 21916

KW 13 24.03.2025 bis 29.03.2025

Schmeck den Süden  
 — Genuss außer Haus —  
 Baden-Württemberg

**MONTAG**  
 24.03.2025

**DIENSTAG**  
 25.03.2025

**MITTWOCH**  
 26.03.2025

**DONNERSTAG**  
 27.03.2025

**FREITAG**  
 28.03.2025

**SAMSTAG**  
 29.03.2025

Menue 1	MONTAG 24.03.2025	DIENSTAG 25.03.2025	MITTWOCH 26.03.2025	DONNERSTAG 27.03.2025	FREITAG 28.03.2025	SAMSTAG 29.03.2025	
	 Bratwurst,G  schwäbischer Kartoffelsalat   Senf, A <small>SEF</small>   Brötchen A,G  	  Fischfrikadelle,A,C,G <small>C, G, SEF, AG</small>  Reis <small>F</small>  Karo.-Lauch-Sosse,A, G,I <small>G</small>  	 Lasagne Bolo (Rind/Schwein) A,C,G <small>A, C, G, I, AG, AR, GER, HAF, AD, KAM, AH</small>	 Caneloni-gefüllt, A,C,G Hack,überbacken <small>A, C, I</small>  Tomatensosse,G <small>AG, AR, GER, HAF, AD, KAM, AH</small>  	 Schweineschnitzel natur  Spätzle A,C  Champignonrahmsosse <small>A, C, AG</small>  		
Veggie Menue	  Brokkoli-Käse- Nuggets,A,G  Nudeln A,C <small>A, C, AG</small> helle Sosse A,G <small>G</small>  	Kartoffeltasche,C Frischkäsefüllung,G  Schnittlauchsosse,I,G <small>G</small>	vegetarische Brühe,I  Brokkoli  Reibekuchen,A,C,G  	  Sesambrotchen,A,C,G; <small>A, K, AG</small>  Veggie Hamburgerbratling Krippe port  Salablatt,Tomate,Gurke  hausgemachtes Ketchup,G,I  	Kohlrabischnitzel,A,C,G <small>A, AG, AD, AH, Kohr</small>  Kartoffelpürée G <small>G</small>  vegetarische Gemüsesosse G,I  		
Das andere Menue	Putenschnitzel im Parmesan-EI- Teigmantel,A,C,G <small>C, G</small>  Spaghetti,A,C,G <small>A, AG</small>	 Sauerbraten BIO-Rind,I <small>I</small>  Spätzle A,C	  Puten-Frucht-Curry <small>G</small> <small>2</small>	Sesambrotchen,A,C,G; <small>A, K, AG</small>   Hamburgerpatty,Rind	Rinder-Hackbraten, A,I,C,2 <small>A, AG, AH, Kohr</small>  Kartoffelpürée G <small>G</small>		



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

Tel. 07344 6419  
Fax 07344 21916

KW 13 24.03.2025 bis 29.03.2025

Schmeck den Süden  
— Genuss außer Haus —  
Baden-Württemberg

**MONTAG**  
24.03.2025

**DIENSTAG**  
25.03.2025

**MITTWOCH**  
26.03.2025

**DONNERSTAG**  
27.03.2025

**FREITAG**  
28.03.2025

**SAMSTAG**  
29.03.2025

	<b>MONTAG</b> 24.03.2025	<b>DIENSTAG</b> 25.03.2025	<b>MITTWOCH</b> 26.03.2025	<b>DONNERSTAG</b> 27.03.2025	<b>FREITAG</b> 28.03.2025	<b>SAMSTAG</b> 29.03.2025
	Tomatensosse,G AG, AR, GER, HAF, AD, KAM, AH 	Sauerbratenosse Rind,I 	Reis F 	Salablatt,Tomate,Gurke  hausgemachtes Ketchup,G,I 	Bratensosse Rind I 	
Beilagensalat	Kohlrabisalat	Karottensalat  Joghurdressing,G G, 6	Krautsalat	Blattsalat  Essig-Öl-Dressing	Bohnensalat	
Dessert	 BIO-Obst	Naturjoghurt,G G  Obststücke	Apfelmus	 Bio-Milchreis G 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