



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

Tel. 07344 6419
 Fax 07344 21916

KW 17 21.04.2025 bis 26.04.2025

Schmeck den Süden
 — Genuss außer Haus —
 Baden-Württemberg

MONTAG
21.04.2025
























DIENSTAG
22.04.2025

MITTWOCH
23.04.2025

DONNERSTAG
24.04.2025

FREITAG
25.04.2025

SAMSTAG
26.04.2025

Menue 1							
		  mit-Ei-geröstete Maultaschen,A,C,G A, C, G, I, AG Tomatensosse,G AG, AR, GER, HAF, AD, KAM, AH 	 Schweineröllchen,G,I Brät-Kräuterfüllung A, AG, AH, Kohr Nudeln A,C A, C, AG  Bratensosse I A, AG 	 Bandnudeln,A,C,G A, C, AG Lachswürfel D Sahnesosse,A,G,I G 	Pfannkuchen,A,C,G A, C, G, AG  Kochschinken,1,2,4,7 Sauce Hollandaise,C,G C, 6 		
Veggie Menue		 Bärlauchnudeln,A,C  A, C, AG Fetakäse-Sahnesosse,A 	Gemüseschnitzel A,C,G Nudeln A,C A, C, AG vegetarische Gemüsesosse G,I 	vegetarische Brühe,I Erbsen,Möhren Dampfnudeln,A,C,G A, C, G Vanillesosse G G 	 Blumenkohl-Käsetaler, A,C,G A, C, G, I, AG Kartoffeln vegetarische dunkle-Sosse,I A, G, AG		
Das andere Menue		Putengeschnitzeltes Ananas-Kokos,G A, C, G, AG Reis F 	 Rinder-Hackbraten, A,I,C,2 A, AG, AH, Kohr  Kartoffelpüree, BIO-Kartoffeln G G Bratensosse Rind I 	 schwäbischer Kartoffelsalat Rindswurst,G,I,1 Senf, A SEF  Brötchen A,G	Putenschnitzel natur Nudeln A,C A, C, AG Pilz-Sahne-Sosse,A,G C 		



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

Tel. 07344 6419
Fax 07344 21916

KW 17 21.04.2025 bis 26.04.2025

Schmeck den Süden
— Genuss außer Haus —
Baden-Württemberg

MONTAG
21.04.2025










DIENSTAG
22.04.2025

MITTWOCH
23.04.2025

DONNERSTAG
24.04.2025

FREITAG
25.04.2025

SAMSTAG
26.04.2025

Beilagensalat		rote Beete Salat 	Maissalat 	Blattsalat Essig-Öl-Dressing 	 BIO-Gurkensticks 	
Dessert		Milchpudding Butterkeks Krippe port 	Apfelmus	 BIO-Obst 	Fruchtquark G G 	



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