









































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

Tel. 07344 6419  
 Fax 07344 21916

KW 33 12.08.2024 bis 18.08.2024

Schmeck den Süden  
 — Genuss außer Haus —  
 Baden-Württemberg

	<b>MONTAG</b> 12.08.2024	<b>DIENSTAG</b> 13.08.2024	<b>MITTWOCH</b> 14.08.2024	<b>DONNERSTAG</b> 15.08.2024	<b>FREITAG</b> 16.08.2024	<b>SAMSTAG</b> 17.08.2024
Menue 1	Spaghetti A,C  Hackbällchen, A,C,G,I (Rind+Schwein) Tomatensosse,G  	Seelachsfilet paniert,A,C,G  Vollkornreis helle Sosse A,G  	 Würstchengulasch,G,1  Nudeln A,C  	 Saltimbocca-Schnitzel  Schinken,Salbei G,1  Nudeln A,C  Salbeisosse,A,G  	 Caneloni-gefüllt, A,C,G Hack,überbacken  Tomatensosse,G  	
Veggie Menue	  Nudeln A,C  mediterrane Sosse,A,G,I  	Blumenkohl-Käsetaler, A,C,G  Reis  Currysosse G  	Brokkolicremesuppe,G  Milchreis,G  Zimt und Zucker  	  Kartoffelsalat,BIO-Kart.  vegetarische Brühe,I vegetarische Maultaschen,A,C,G,I  	  Pfannkuchen mit Füllung,A,C,G  Parmesan,G  Mexikososse,A,G  	
Das andere Menue	 Rinderbraten vom BIO-Rind,I  Spätzle A,C Kohlrabigemüse,G Bratensosse Rind I  	Chickennuggets A,C,G  Reis Currysosse G  	  Hähnchenschlegel  Reis Bratensosse-Geflügel I  	 Kartoffelsalat,BIO-Kart.  Rindermaultaschen, A,C,G,I Rinderbrühe,I  	Gaisburger Marsch,Rindfleisch, Sellerie,Kartoffeln, Karotten,Spätzle,A,C,I Hauskuchen,A,C,G  	
Beilagensalat	roter Bohnensalat  	Rettichsalat,G  	Fenchelsalat Mandarinen  	Blattsalat Joghurtdressing,G  	 Salat mit BIO-Gurken  	
Dessert	Fruchtquark G  	 BIO-Obst  	eingelegte-Kirschen,A  	 Bio-Griespudding G  	 BIO-Obst  	

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 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 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=Mandel, 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!)