



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

Tel. 07344 6419  
 Fax 07344 21916

KW 50 09.12.2024 bis 14.12.2024

Schmeck den Süden  
 — Genuss außer Haus —  
 Baden-Württemberg

**MONTAG**  
 09.12.2024
















**DIENSTAG**  
 10.12.2024

**MITTWOCH**  
 11.12.2024

**DONNERSTAG**  
 12.12.2024

**FREITAG**  
 13.12.2024

**SAMSTAG**  
 14.12.2024

Menue 1	MONTAG 09.12.2024	DIENSTAG 10.12.2024	MITTWOCH 11.12.2024	DONNERSTAG 12.12.2024	FREITAG 13.12.2024	SAMSTAG 14.12.2024
Menue 1	 Cordon-Bleue,A,C,G A, C, G Vollkornreis   Bratensosse I A, AG	 Schollenfilet,paniert,A,C A, D  Reis F Schnittlauchsose,A,G G	 fränkischer Krautbraten,C,G Hack,Kraut, C,, Kartoffelpürée G G   Bratensosse I A, AG	 Schnitzel,Mailänder- Art Käsepanade,G,C C, G  Spaghetti,A,C,G A, AG  Tomatensose,G AG, AR, GER, HAF, AD, KAM, AH	 Kartoffelpfanne,I Speckbohnen ...	
Veggie Menue	 Vollkornspaghetti,A,C,C A, AG  Tomatensose,G AG, AR, GER, HAF, AD, KAM, AH geriebener Käse,G G	Gnocchi,A,C A, C, AG  Käsesosse G G, I  Erbsen	 Sesambrötchen,A,C,G; A, K, AG  Gemüsefrikadelle, A,C,G A, C, AG  Salablatt,Tomate,Gurke  hausgemachtes Ketchup,G,I	 Nudeleinlage,A,C A, C, AG  vegetarische Brühe,I  Milchreis,G G  Zimt und Zucker	Nudeln A,C A, AG  Basilikumpesto,L,HC	
Das andere Menue	Vollkornnudeln A,C A, AG  Geflügelhackbällchen,A A, C, G,  Tomatensose,G AG, AR, GER, HAF, AD, KAM, AH	Karotten,Kartoffel-Hack (Rind),G,I  Kartoffeln   Brötchen A,G	Sesambrötchen,A,C,G; A, K, AG   Hamburgerpatty,Rind  Salablatt,Tomate,Gurke  hausgemachtes Ketchup,G,I	 Geflügelragout,(Huhn),  Reis F  Erbsen	gebratene Putenbrust   BIO-Kartoffeln  Kräutersosse,A,G G	vegetarischer Linseneintopf,G,I A, I, AG   Brötchen A,G  Hauskuchen,A,C,G
















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

Tel. 07344 6419  
Fax 07344 21916

KW 50 09.12.2024 bis 14.12.2024

Schmeck den Süden  
— Genuss außer Haus —  
Baden-Württemberg

	<b>MONTAG</b> 09.12.2024	<b>DIENSTAG</b> 10.12.2024	<b>MITTWOCH</b> 11.12.2024	<b>DONNERSTAG</b> 12.12.2024	<b>FREITAG</b> 13.12.2024	<b>SAMSTAG</b> 14.12.2024
Beilagensalat	rote Beete Salat 	Endiviensalat SEF Essig-Öl-Dressing 	Maissalat 	Krautsalat 	 Karottensalat mit BIO-Karotten Orangendressing 	
Dessert	 Bio-Schokopudding G 	Fruchtquark G G 	Naturjoghurt, G G Obststücke 	eingelegte Birnen 	 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

= mit Geschmacksverstärker  
= mit Farbstoff  
= konserviert  
= mit Nitritpökelsalz  
= mit Nitrat  
= mit Antioxidationsmittel

= geschwefelt  
= geschwärzt  
= gewachst  
= mit Phosphat  
= mit Süßungsmittel(n)  
= enthält eine Phenylalaninquelle