



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

Tel. 07344 6419
 Fax 07344 21916

KW 52 23.12.2024 bis 24.12.2024

Schmeck den Süden
 — Genuss außer Haus —
 Baden-Württemberg

MONTAG
 23.12.2024






DIENSTAG
 24.12.2024

MITTWOCH
 25.12.2024

DONNERSTAG
 26.12.2024

FREITAG
 27.12.2024

SAMSTAG
 28.12.2024

	MONTAG 23.12.2024	DIENSTAG 24.12.2024	MITTWOCH 25.12.2024	DONNERSTAG 26.12.2024	FREITAG 27.12.2024	SAMSTAG 28.12.2024
Menue 1	 Seelachsfilet paniert,A,C,G <small>A, D, AG</small> schwäbischer Kartoffelsalat  Remoulade C <small>G, SEF ,,,,</small> 					
Veggie Menue	vegetarische Brühe,I Griesklöschensuppe A,C,G,I <small>A, C, G, AG</small> Germknödel,Pflaumenfi Süsse Brenne,A,G <small>A, G, AG, AD, AH, Kohr</small> Vanillesosse G <small>G</small> 					
Das andere Menue	Geflügelleberkäse,A,G,I <small>I, SEF ,,,</small> Bratkartoffeln Bratensosse-Geflügel I 					
Beilagensalat	roter Bohnensalat					



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

Tel. 07344 6419
Fax 07344 21916

KW 52 23.12.2024 bis 24.12.2024

Schmeck den Süden
— Genuss außer Haus —
Baden-Württemberg

MONTAG
23.12.2024




DIENSTAG
24.12.2024

MITTWOCH
25.12.2024

DONNERSTAG
26.12.2024

FREITAG
27.12.2024

SAMSTAG
28.12.2024

						
Dessert	 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