



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

Tel. 07344 6419  
Fax 07344 21916

KW 43 21.10.2024 bis 26.10.2024

Schmeck den Süden  
— Genuss außer Haus —  
Baden-Württemberg

	<b>MONTAG</b> 21.10.2024	<b>DIENSTAG</b> 22.10.2024	<b>MITTWOCH</b> 23.10.2024	<b>DONNERSTAG</b> 24.10.2024	<b>FREITAG</b> 25.10.2024	<b>SAMSTAG</b> 26.10.2024
Menue 1	 Caneloni-gefüllt, A,C,G Hack,überbacken Tomatensosse,G 	 Wiener Würstchen,A,G,1  Spätzle A,C Linsen. A;G 	Bandnudeln,A,C,G  Lachswürfel Sahnesosse,A,G,I 	 mit-Ei-geröstete Maultaschen,A,C,G  Tomatensosse,G 	Chilli-con-Carne(Schwe Kidneybohnen G,I  Reis 	
Veggie Menue	Paprikacremesuppe,G  Dampfnudeln,A,C,G  Vanillesosse G 	gebackener-Käse,G  Kartoffeln  Currysosse G 	Spinatnudeln,A,C  Käsesosse G 	Sesambrötchen,A,C;G;  Gemüsefrikadelle, A,C,G Salablatt,Tomate,Gurke hausgemachtes Ketchup,G,I 	Chilli-sin-Carne(veg.) Kidneybohnen,A,I  Reis 	
Das andere Menue	Cevapcici-Rind,C  Vollkornnudeln A,C Bratensosse Rind I 	gebratene Putenbrust im Knuspermantel,A,C,G   BIO-Kartoffeln Bratensosse-Geflügel I 	Spirelli,A,C,G  Geflügelhackbällchen,A Tomatensosse,G 	Sesambrötchen,A,C;G;  Hamburgerpatty,Rind Salablatt,Tomate,Gurke hausgemachtes Ketchup,G,I 	Rinderbrühe,I  Rindermaultaschen, A,C,G,I  Kartoffelsalat,BIO-Kart. 	Kartoffel-Lauch-Käsesu   Brötchen A,G Hauskuchen,A,C,G 
Beilagensalat	 Karottensalat mit BIO-Karotten Orangendressing 	Blaukrautsalat 	Eisbergsalat Essig-Öl-Dressing 	Krautsalat 	Spitzkohlsalat mit Traube 	
Dessert	Naturjoghurt,G  Obststücke 	 BIO-Obst 	Fruchtsalat (Apfel,Traube,Orange) 	 Bio-Vanillecreme G 	Apfelmus 	

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=Mandeln, 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!)