



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

Tel. 07344 6419
 Fax 07344 21916

KW 47 18.11.2024 bis 23.11.2024

Schmeck den Süden
 — Genuss außer Haus —
 Baden-Württemberg

MONTAG
18.11.2024






























DIENSTAG
19.11.2024

MITTWOCH
20.11.2024

DONNERSTAG
21.11.2024

FREITAG
22.11.2024

SAMSTAG
23.11.2024

	MONTAG 18.11.2024	DIENSTAG 19.11.2024	MITTWOCH 20.11.2024	DONNERSTAG 21.11.2024	FREITAG 22.11.2024	SAMSTAG 23.11.2024
Menue 1	 Nürnberger Würstchen I,G,1 I, SEF  BIO-Kartoffeln  Bratensosse I A, AG 	 mit-Ei-geröstete Maultaschen,A,C,G A, C, G, I, AG Tomatensosse,G AG, AR, GER, HAF, AD, KAM, AH 	 Caneloni-gefüllt, A,C,G Hack,überbacken A, C, I Tomatensosse,G AG, AR, GER, HAF, AD, KAM, AH 	 Hokifilet (Fisch) gebraten,A Vollkornreis Kräutersosse,A,G G 	Nudeln A,C A, AG  Käse-Schinkensosse,A,(G, I 	
Veggie Menue	 vegetarischer Linseneintopf,G,I A, I, AG  Brötchen A,G 	 Käsespätzle,A,C,G G Röstzwiebel,A A, AG, AD, AH, Kohr 	Tomatencremesuppe,G G, AG, AR, GER, HAF, AD, KAM, AH Apfelstrudel,A,C,G A, AG Vanillesosse G G 	Gemüseschnitzel A,C,G Reis F Kräutersosse,A,G G 	 veg.Fruchtcurry, Ananas,Gemüse,G,I I, Reis F 	
Das andere Menue	Puten-Frucht-Curry G Reis F 	Geflügel-Hackrib,A,C Bratkartoffeln Bratensosse-Geflügel I 	 Sauerbraten Rind,I Spätzle A,C Sauerbratensosse Rind,I 	paniertes Putenschnitzel,A,C,G A, G, AG, AH, Kohr Nudeln A,C A, C, AG Bratensosse-Geflügel I 	 Rinderbraten,I BIO-Kartoffeln Rahmkraut,G G Bratensosse Rind I 	Gaisburger Marsch,Rindfleisch, Sellerie,Kartoffeln, Karotten,Spätzle,A,C,I Hauskuchen,A,C,G 



















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

Tel. 07344 6419
Fax 07344 21916

KW 47 18.11.2024 bis 23.11.2024

Schmeck den Süden
— Genuss außer Haus —
Baden-Württemberg

	MONTAG 18.11.2024	DIENSTAG 19.11.2024	MITTWOCH 20.11.2024	DONNERSTAG 21.11.2024	FREITAG 22.11.2024	SAMSTAG 23.11.2024
Beilagensalat	Maissalat 	Krautsalat 	Selleriesalat G G, SEF..... 	Blaukrautsalat 	 Karottensalat mit BIO-Karotten Joghurtdressing,G G, 	
Dessert	 BIO-Obst 	 Bio-Schokopudding G 	 BIO-Obst 	 Bio-Griespudding G G 	 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 = geschwefelt
= mit Farbstoff = geschwärzt
= konserviert = gewachst
= mit Nitritpökelsalz = mit Phosphat
= mit Nitrat = mit Süßungsmittel(n)
= mit Antioxidationsmittel = enthält eine Phenylalaninquelle