


























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

Tel. 07344 6419  
 Fax 07344 21916

KW 49 02.12.2024 bis 07.12.2024

Schmeck den Süden  
 — Genuss außer Haus —  
 Baden-Württemberg

	<b>MONTAG</b> 02.12.2024	<b>DIENSTAG</b> 03.12.2024	<b>MITTWOCH</b> 04.12.2024	<b>DONNERSTAG</b> 05.12.2024	<b>FREITAG</b> 06.12.2024	<b>SAMSTAG</b> 07.12.2024
<b>Menue 1</b>	 Matjesfilet, D, G Joghurtsosse, Hausfrau Gurke, Joghurt, G  BIO-Kartoffeln 	Spaghetti A, C <small>A, AG</small>  Carbonara, Speck, A, C, G, I geriebener Käse, G <small>G</small> 	 Schweinegeschnetzelte Champignon G Nudeln A, C <small>A, C, AG</small> 	 Leberwürstchen, G, I Bratkartoffeln  Bratensosse I <small>A, AG</small> 	Linsen. A; G Spätzle A, C Wiener Würstchen, A, G, I <small>SEF, K</small> 	
<b>Veggie Menue</b>	Frühlingsrolle, A, C, G, I Gemüsefüllung <small>A, C, G, I, SEF</small> Vollkornreis süß-sauer-Sosse 	 Nudeln A, C <small>A, AG</small>  Arrabiatta, BIO-Tomate, Chilli, G, I geriebener Käse, G <small>G</small> 	Champignoncreme-Suppe, I, G <small>A, C, G, AG</small> Kaiserschmarrn, A, C, G <small>A, C, G, AG</small> eingelegte-Kirschen, A <small>A, AG</small> 	  Kartoffelsalat mit BIO Kartoffeln, A vegetarische Maultaschen, A, C, G, I vegetarische Brühe, I 	 Linsen. A; G Spätzle A, C 	
<b>Das andere Menue</b>	Frühlingsrolle, A, G gefüllt mit Hühnchen und Gemüse, I <small>A, C, F, G, I</small> Vollkornreis süß-sauer-Sosse	Cevapcici-Rind, C <small>I, SEF</small> Reis <small>F</small> Tomatensosse, G <small>AG, AR, GER, HAF, AD, KAM, AH</small>	 Putenschnitzel-Hawaii, Ananas, Käse, G <small>G</small> Ebly, A <small>A, AG</small>	Sauerbraten Rind, I Spätzle A, C Sauerbratenosse Rind, I	Geflügelhackbällchen, A <small>A, C, G,</small> Reis <small>F</small> Tomatensosse, G <small>AG, AR, GER, HAF, AD, KAM, AH</small>	Käse-Lauch-Hack(Rind)  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 49 02.12.2024 bis 07.12.2024

Schmeck den Süden  
— Genuss außer Haus —  
Baden-Württemberg

**MONTAG**  
02.12.2024

**DIENSTAG**  
03.12.2024

**MITTWOCH**  
04.12.2024

**DONNERSTAG**  
05.12.2024

**FREITAG**  
06.12.2024

**SAMSTAG**  
07.12.2024

	<b>MONTAG</b> 02.12.2024	<b>DIENSTAG</b> 03.12.2024	<b>MITTWOCH</b> 04.12.2024	<b>DONNERSTAG</b> 05.12.2024	<b>FREITAG</b> 06.12.2024	<b>SAMSTAG</b> 07.12.2024
			Currysosse G 			
Beilagensalat	Karottensalat  Joghurtdressing,G G, 	Krautsalat  	Maissalat  	Endiviensalat SEF  Essig-Öl-Dressing  	Eisbergsalat  Joghurtdressing,G G  	
Dessert	Bio-Vanillecreme G  	BIO-Obst  	Apfelmus  	Bio-Milchreis 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

= mit Farbstoff

= konserviert

= mit Nitritpökelsalz

= mit Nitrat

= mit Antioxidationsmittel

= geschwefelt

= geschwärzt

= gewachst

= mit Phosphat

= mit Süßungsmittel(n)

= enthält eine Phenylalaninquelle