

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

## KW 49 05.12.2022 bis 10.12.2022

Schneck den Süden — Genvss. avker Havs — Baden-Württemberg

SAMSTAG

FREITAG

**DONNERSTAG** 

MITTWOCH

**DIENSTAG** 

MONTAG

	05.12.2022		06.12,2022	07.12.2022	08.12.2022	09,12,2022	10,12,2022
Ka BIO Gäse Rö Var	Karottensalat BIO-Karotten,G Käsespätzle,A,C,G Röstzwiebel,A Vanillecreme G	July Oil	Ananas, Käse, G	Matjesflet, Hausfrauen-Art Gurke, Joghurt, G BIO-Kartoffeln Apfelmus	Endiviensalat Essig-Öl-Dressing veg. Carbonara,I,G Spaghetti A,C Milchreis G	Eisbergsalat Joghurtdressing,G Dinkelnudeln,AD,C mediterrane Sosse,I,G BIO-Obst	
<u> </u>	Polentaauflauf, A, G Zucdrini, Paprka, Tomaten Papr Sahne-Sosse, G Vanillecreme G	080	Krautsalat Arrabiatta G,I - BIO-Tomate,Chilli, BIO-Paprika Nudeln A,C BIO-Obst	Pamesanpfarnkudren A,C,G Mexikososse,I,G Maissalat Apfelmus	weg. Maultaschen, Brühe,A,C,G,I Milchreis G	Eisbergsalat Joghurtdressing,G Linsen. A;G Spätzle A,C BIO-Obst	
an an	Grampignongemesuppe,I. Dampfnudeln,A,C,G eingelegte-Kirsche,A	(OB)	Krautsalat mit BIO-Kraut Cevapcici-Rind,C Reis Tomatensosse G BIO-Obst	Buchstabensuppe,A,C,G,I Reibekuchen,C,G Apfelmus	Mit-Ei-geröstete Maultaschen, A, C, G Milchreis G	Linsen. A;G  Spätzle A,C  Wiener  Würstchen,A,G,1  BIO-Obst	Kâœ-Lauch-Hack(Rind) Suppe,G,I Hauskuchen,A,C,G

Die mit dem DGE-Logo gekennzeichneten Gerichte entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder" und dem "DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung". Die Einhaltung der Kriterien wurde von der Gesellschaft für Emährung 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 = Endnüsse und Endnusserzeugnisse; F = Soja und Sojaerzeugnisse; Ha=Mandeln, HB = Hasehnisse, HC = Walnisse, HC

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)!)