

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

## KW 47 21.11.2022 bis 27.11.2022

513

1	schmec <mark>k den S</mark> üden	Genuss außer Haus	3aden-Württembe
	Schmec	- Genuss	Baden-W

<b>SAMSTAG</b> 26.11.2022			Gaisburger Marsch,A,C,I Brühe,Rindfleisch, Sellerie,Kartoffeln, Karotten,Spätzle Hauskuchen,A,C,G
<b>FREITAG</b> 25.11.2022	Karottensalat BIO-Karotten,G Rindsragout,I Tomaten,Karotte Bio-Obst	Karottensalat BIO-Karotten,G veg.,G Linsenbolognaise Penne,A,C Parmesan G BIO-Obst	Karottensalat Räucherlachs, Sahnesosse,G,I Nudeln A,C BIO-Obst
<b>DONNERSTAG</b> 24.11.2022	Blaukrautsalat Rösti überbacken, Spinat, Tomate, Mozarella A,C,G - Griespudding G	Blaukrautsalat Gemüseschnitzel A,C,G Reis veg.Kräutersosse,G,I Griespudding G	Blaukrautsalat paniertes Putenschnitzel,A,C,G Spätzle A,C Bratensosse-Huhn,I Griespudding G
<b>MITTWOCH</b> 23.11,2022	Selleriesalat G Putenschnitzel mit Kräutern Vollkornnudeln A,C Bratensosse-Huhn,I Wackelpudding	Selleriesalat G Kartoffelgratin G veg. dunkle Sosse,I Waldmeister Wackelpudding	Selleriesalat G Gemüsestrudel,A,C,G Bechamelsosse,A,G Waldmeister Wackelpudding
<b>DIENSTAG</b> 22.11.2022	Tomateroremesuppe,G Apfelstrudel A,C,G Vanillesosse G	Krautsalat Käsespätzle,A,C,G Röstzwiebel,A Schokopudding G	Krautsalat Nürnberger Würstchen I,G,1 BIO-Kartoffeln Bratensosse I Schokopudding G
<b>MONTAG</b> 21.11.2022	Frischkäsefüllung Brokkoli Dillsosse G,I BIO-Obst	Reis Brokkoli Kräuter-Bechamel,G BIO-Obst	Rinder-Hackbraten,C  Kartoffeln  Bratensosse Rind I  Rahmkraut,G  BIO-Obst
	I, DGE Menue	II. Veggie Menue	III. Das andere Menue

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 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)!)