

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

KW 10 06.03,2023 bis 11,03,2023

Schmeck den Süden — Genvss avker Havs — Baden-Württemberg

	MONTAG 06.03,2023	DIENSTAG 07.03,2023	MITTWOCH 08.03.2023	DONNERSTAG 09 . 03 . 2023	FREITAG 10.03.2023	SAMSTAG 11.03.2023
I, DGE Menue	Karotte/Kraut-Salat(G) (BO) BIO-Kraut BIO-Kraut	Lachsfilet gedünstet	Blaukrautsalat	Sæmbrödren,A,C,G;	Gemüsenudeln,A,C, Brokkoli,Möhren	
	ı	Reis	Gemüsebagel, A,C,G	(BIO) Hamburgerpatty, Rind	Käsesosse G	
	Tortellini, A,C,G Frischkäse-Spinat-Füllung	Currysosse G	Kartoffeln	Salablatt, Tomate, Gurke	Griespudding G	
	Tomatensosse G	Erbsen	veg. dunkle Sosse,I	hausgem. Ketchup.G.I	¥	
	Naturjoghurt,G Marmelade	® BIO-Obst	Apfelmus	Fruchtjoghurt		
II. Veggie Menue	(Bio Karotte/Kraut-Salat(G) BIO-Karotte,BIO-Kraut	Karottensalat	Genüssrenesupe,G,I Karotten,Brokkoli	Seambrötchen,A,C,G;	rote Beete Salat	
	PfannkuchenA,C,G Frischkäse,G,Spinat,G	Gemüsereis mit Brokkoli und Pastinaken	Griesschnitten, A, C, G	vegetarische Bratlinge,A,C,G,I	Rahmkraut, G	
	Naturjoghurt,G	Kräutersosse,I	Apfelmus	Salablatt, Tomate, Gurke	Nudeln A,C	
	Marmelade	® BIO-Obst	*	hausgem. Ketchup,G,I	Griespudding G	
	*	*		Fruchtjoghurt	*	
III. Das andere Menue	Rarotte/Kraut-Salat(G) BIO-Karotte, BIO-Kraut	Karottensalat	Blaukrautsalat	Blattsalat	rote Beete Salat	Thunfisch-Nudekufkuf A,C,G
	Schweinebraten	Kohlroulade,C,I Hackfleisch,gefüllt	paniertes,A,C,G Schweineschnitzel	Essig-Öl-Dressing	Schinkennudeln,A,C	Hauskuchen,A,C,G
	Nudeln A,C	Reis	Spätzle A,C	Putenbrust, Kräuterkruste,A,C,G	Sahnesosse,G,I	*
	Bratensosse I Naturjoghurt,G Marmelade	Bratensosse I BiO-Obst	Bratensosse I Apfelmus	Nudeln A,C Kräutersosse,J Fruchtioghurt	Griespudding G	
	*			**		

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)!)