

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

## KW 02 09.01.2023 bis 14.01.2023

Schneck den Süden — Gensss av Ber Havs — Baden-Württemberg

	<b>MONTAG</b> 09.01.2023	<b>DIENSTAG</b> 10.01,2023	<b>MITTWOCH</b> 11.01,2023	<b>DONNERSTAG</b> 12,01,2023	<b>FREITAG</b> 13.01.2023	<b>SAMSTAG</b> 14.01,2023
I, DGE Menue	Karottensalat	Endiviensalat	gelbe Beete Salat	Seambrötchen,A,C,G;	Blattsalat	
	Nudeln A,C	Essig-Öl-Dressing	Fischstäbchen (Scholle) A,C,G	vegetarische Bratlinge,A,C,G,I	Joghurtdressing, G	
	Rahmspinat G	Sellerierösti I	Vollkornreis	Salablatt, Tomate, Gurke	Kartoffeltaschen,C,G Frischkäsefüllung	
	Berliner,A,G,F	Kartoffeln	Tomatensosse G	hausgem. Ketchup.G.I	BIO-Obst	
	1	Petersiliensosse G  BIO-Obst	Naturjoghurt,G Obststücke	Schokopudding G	Ĭ.	
II. Veggie Menue	Karottensalat	Endiviensalat	gelbe Beete Salat	Maissalat	Maiscremesuppe,G	
	Chilli-sin-Carne(veg.) Kidneybohnen,A,I	Essig-Öl-Dressing	Frühlingsrolle,A,C,G,I Gemüsefüllung	Spaghetti,A,C,G	Pfannkuchen,A,C,G	
	Reis	Käsespätzle,A,C,G	Reis	Karotten-Lauch-Sosse,G	Marmelade	
	Berliner,A,G,F	Röstzwiebel, A	süss-sauer-Sosse	Parmesan G	Zimt und Zucker	
	#	BIO-Obst	Ź	Schokopudding G	*	
		<b>X</b>	Obststücke	Ĭ		
III. Das	:	:				Kartoffeleintopf,G,I mit
Menue	Karottensalat	Endiviensalat	gelbe Beete Salat	Sesambratanen,A,C,G;	Kınderbraten,1	Wienerle;A,G,I,1
	Chilli con Carne - Kidneybohnen G,I	Essig-Öl-Dressing	Cordon-Bleue,A,C,G	(BIO) Hamburgerpatty, Rind	Nudeln A,C	
	Reis	Rindsragout,I Tomaten,Karotte	Nudeln A,C	Salablatt,Tomate,Gurke	Bratensosse Rind I	
	Berliner,A,G,F	Nudeln A,C	Bratensosse I	hausgem. Ketchup.G.I	Blaukraut-Gemüse	
	Ĭ.	BIO-Obst	Naturjoghurt,G Obststücke	Schokopudding G	® BIO-Obst	

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)!)