





































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

Tel. 07344 6419
Fax 07344 21916

KW 05 29.01.2024 bis 03.02.2024

Schmeck den Süden
— Genuss außer Haus —
Baden-Württemberg

	MONTAG 29.01.2024	DIENSTAG 30.01.2024	MITTWOCH 31.01.2024	DONNERSTAG 01.02.2024	FREITAG 02.02.2024	SAMSTAG 03.02.2024
Menue 1	 Lasagne Bolo (Rind/Schwein) A,C,G 	  Rotbarsch gebraten,A BIO-Kartoffeln Karottengemüse helle Sosse A,G 	 Frikadelle,A,C,G (Schwein)  Kartoffelpürée G  Bratensosse I 	 gemischtes Gulasch,A,I BIO-Rind/Schwein Nudeln A,C 	Thunfisch- Nudelaufauf A,C,G 	
Veggie Menue	 Spätzle A,C vegetarische dunkle-Sosse,I Brokkoli 	 Brokkoli-Käse- Nuggets,A,G Reis helle Sosse A,G 	 Blumenkohl-Curry- Suppe,G,I Kaiserschmarrn, A,C,G Zimt und Zucker Vanillesosse G 	 Gemüsekadelle, A,C,G Vollkornnudeln A,C vegetarische dunkle-Sosse,I 	 Reis Erbsen Gemüsesosse,I 	
Das andere Menue	Putenschnitzel natur Spätzle A,C Bratensosse-Geflügel I 	Rindermaultaschen, A,C,G,I Rinderbrühe,I 	 Puten-Frucht-Curry G Reis 	Currywurst-Pute,G,I,1 Reis 	Grillkäse,G Reis Currysosse G 	 Gulaschsuppe, Paprika,Kartoffel, Rind,Schwein A,I  Brötchen A,G Hauskuchen,A,C,G 
Beilagensalat	Selleriesalat G	Kartoffelsalat	Bohnensalat	Endiviensalat Senfdressing, A	Krautsalat	
Dessert	 BIO-Obst	Naturjoghurt,G Marmelade	 BIO-Obst	Griespudding G	 BIO-Obst	

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 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 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 Eierzeugnisse; D = Fisch und Fischerzeugnisse; E = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse; F = Soja und Sojaerzeugnisse; HA=Mandeln, HB = Haselnüsse, HC = Walnüsse, HD = Kaschunüsse, HE = Pecannüsse, HF = Paranüsse, HG = Pistazien, HH = Macadamianüsse, HI = Queenslandnüsse; G = Milch und Milcherzeugnisse, sowie Lactose; I = Sellerie und Sellerieerzeugnisse; K = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse.
Zusatzstoffe: 1 = Phosphat, 2 = Konservierungsstoffe

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)!)