



































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

Tel. 07344 6419
Fax 07344 21916

KW 34 21.08.2023 bis 26.08.2023

Schmeck den Süden
— Genuss außer Haus —
Baden-Württemberg

	MONTAG 21.08.2023	DIENSTAG 22.08.2023	MITTWOCH 23.08.2023	DONNERSTAG 24.08.2023	FREITAG 25.08.2023	SAMSTAG 26.08.2023
I. DGE Menue	 Frühlingsrolle, A, C, G, I Gemüsefüllung Vollkornreis süß-sauer-Sosse BIO-Obst 	 Maissalat  Chilli con Carne - Kidneybohnen G, I Vollkornreis Naturjoghurt, G Obststücke 	 BIO-Gurkensticks  Fischfrikadelle, A, C, G Brötchen, Remoulade Brötchen A, G Kirsch-Wackelpudding 	 Dinkelnudeln, AD, C Rahmgemüse, G Brokkoli/Karotten Kräuter-Bechamel, G Schokopudding G 	 Kohlrabicremesuppe G Cous-Cous-Auflauf Möhren-Lauch A, G BIO-Obst 	
II. Veggie Menue	Dinkelnudeln, AD, C Tomatensosse G BIO-Obst 	Maissalat Chilli-sin-Carne (veg.) Kidneybohnen, A, I Reis Naturjoghurt, G Obststücke 	vegetarisches Gulasch G, I Spätzle A, C Kirsch-Wackelpudding 	 BIO-Blattsalat Essig-Öl-Dressing veg. Frikassée, G, I versch. Gemüse Reis Schokopudding G 	 Salat mit BIO-Tomaten Nudeln A, C Erbsenbechamel, G BIO-Obst 	
III. Das andere Menue	 Krautsalat mit BIO-Kraut  gem. Gulasch, A, BIO-Rind/Schwein Semmelknödel A, C, G BIO-Obst 	Maissalat  Gyros Kartoffelspalten Tzatziki Gurke G Naturjoghurt, G Obststücke 	 BIO-Gurkensticks  Bifteki, A, G Hack mit Fetakäse Tomatenreisnudeln Metaxasosse, I, G Kirsch-Wackelpudding 	 BIO-Blattsalat Essig-Öl-Dressing Hühnerfrikassée mit Erbsen G Reis Schokopudding G 	 Gaisburger Marsch BIO-Rind, BIO-Sellerie-/Karotte, BIO-Kartoffeln, Spätzle, A, C, G, I Kartoffeln BIO-Obst 	span. Mitternachtssuppe G, I, 1, Hack, Wurst, Bohnen, Paprika, Tomate Hauskuchen, A, C, 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 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)!)

Bestellungen für die Folgeweche, Montag bis Samstag, müssen stets bis Mittwoch 12 Uhr bei uns eingegangen sein! Tagesabhängige Änderungen sind bis 8.30 Uhr des Liefertages möglich!