













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

Tel. 07344 6419  
Fax 07344 21916

KW 04 22.01.2024 bis 27.01.2024

Schmeck den Süden  
— Genuss außer Haus —  
Baden-Württemberg

|                     | MONTAG<br>22.01.2024  | DIENSTAG<br>23.01.2024   | MITTWOCH<br>24.01.2024   | DONNERSTAG<br>25.01.2024   | FREITAG<br>26.01.2024  | SAMSTAG<br>27.01.2024  |
|---------------------|---|--|--|--|--|--|
| Menue 1             | Spaghetti A,C<br><br>Bolognese<br>(Rind/Schwein) A,G<br>geriebener Käse,G   |  Szegediner,G,I<br>gem.Gulasch<br>Kartoffel-Sauerkraut                        |  Erbsensuppe,G,I<br><br>Wiener<br>Würstchen,A,G,1<br>Brötchen A,G |  gebratenes<br>Wildlachsfilet,A<br><br>Kartoffeln<br><br>Senfsoße,G,I |  Nudeln A,C<br><br>Sosse mit<br>BIO-Karotten, G<br>Erbsen und Möhren            |  |
| Veggie<br>Menue     | Spaghetti A,C<br><br>Käsesosse G<br>geriebener Käse,G   | Nudeln A,C<br><br>Tomatenpesto HC<br><br>Brokkoli  | Möhren<br><br>vegetarische<br>Brühe,I<br>Dampfnudeln,A,C,G<br><br>Vanillesosse G   | Frühlingsrolle,A,C,G,I<br>Gemüsefüllung<br><br>Reis<br><br>süss-sauer-Sosse  |  Sellerieschnitzel,<br>I,A,C,G<br>Spätzle A,C<br>vegetarische<br>dunkle-Sosse,I |  |
| Das andere<br>Menue |  Hühnerfrikassée mit<br>Erbsen G<br><br>Erbsen<br><br>Reis |  Huhn,A,C,G<br>Knuspermantel<br><br>Vollkornreis<br>Paprika-Sahne<br>-Sosse,G | Chickennuggets<br>A,C,G<br><br>Reis<br><br>Tomatensosse,G  | Sauerbraten Rind,I<br><br>Spätzle A,C<br>Sauerbratenosse<br>Rind,I   | Karotten-Zucchini-<br>Puffer,C,G<br><br>Kerbelsosse G  | Bohneneintopf,I,G,<br>Lamm<br><br> Brötchen A,G<br><br>Hauskuchen,A,C,G |
| Beilagensalat       | Blaukrautsalat  | Karottensticks   | Bohnensalat  | Endiviensalat<br>Essig-Öl-Dressing   | rote Beete Salat   |  |
| Dessert             | Fruchtquark G   |  BIO-Obst   | Nougatcreme G  |  BIO-Obst   | Karamellpudding,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 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)!