



















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

Tel. 07344 6419
Fax 07344 21916

KW 29 15.07.2024 bis 21.07.2024

Schmeck den Süden
— Genuss außer Haus —
Baden-Württemberg

| | MONTAG 15.07.2024 | DIENSTAG 16.07.2024 | MITTWOCH 17.07.2024 | DONNERSTAG 18.07.2024 | FREITAG 19.07.2024 | SAMSTAG 20.07.2024 |
|---------------------|---|---|--|--|--|--|
| Menue 1 |  Fischknusperlis (Weissfisch) A,C,G Vollkornreis helle Sosse A,G |  mit-Ei-geröstete Maultaschen,A,C,G |  Hackbällchen, A,C,G,I (Rind+Schwein) Reis Paprika-Sahne -Sosse,G |  Rote Wurst (Schwein),1,3,5 Senf, A Brötchen A,G |  Cordon-Bleue,A,C,G Vollkornnudeln A,C Bratensosse I | |
| Veggie Menue | Karotte-Sesam-Sticks,C Reis vegetarische Gemüsesosse G,I |  schwäbischer Kartoffelsalat vegetarische Maultaschen,A,C,G,I vegetarische Brühe,I | Brokkolicremesuppe,G Griesbrei A,C,G eingelegte-Kirschen,A Zimt und Zucker |  Sesambrötchen,A,C,G; Gemüsefrikadelle, A,C,G Salablat,Tomate,Gurke hausgemachtes Ketchup,G,I |  Pellkartoffeln Kräuterquark,G | |
| Das andere Menue | Hühnerbrust,Natur Reis Estragon-Sahne-Sosse, | schwäbischer Kartoffelsalat Rindermaultaschen, A,C,G,I Rinderbrühe,I |  Putenschnitzel im Parmesan-Ei-Teigmant Spaghetti,A,C,G Tomatensosse,G | Sesambrötchen,A,C,G; Hamburgerpatty,Rind Salablat,Tomate,Gurke hausgemachtes Ketchup,G,I | Lammcurry,G Reis |  Gulaschsuppe, Paprika,Kartoffel, Rind,Schwein A,I Brötchen A,G Hauskuchen,A,C,G |
| Beilagensalat |  Salat mit BIO-Gurken | Tomatensalat |  Karottensalat mit BIO-Karotten Joghurtdressing,G | Zucchini-salat | Blattsalat Essig-Öl-Dressing | |
| Dessert |  Bio-Vanillecreme G |  BIO-Obst | Apfelmus |  Bio-Schokopudding 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)!