






































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

Tel. 07344 6419  
Fax 07344 21916

KW 03 15.01.2024 bis 20.01.2024

Schmeck den Süden  
— Genuss außer Haus —  
Baden-Württemberg

	MONTAG 15.01.2024	DIENSTAG 16.01.2024	MITTWOCH 17.01.2024	DONNERSTAG 18.01.2024	FREITAG 19.01.2024	SAMSTAG 20.01.2024
Menue 1	 fränkischer Krautbraten, C, G Hack, Kraut, Kartoffelpü Kartoffelpüree G 	 Kap-Seehechtfilet, A Vollkornreis helle Sosse A, G 	 Schaschlikspies Paprika, Zwiebel   Kartoffeln Bratensosse I 	 Schweinebraten   Nudeln A, C Rahmkraut, G Bratensosse I 	Tortellini, A, C, G Frischkäse-Spinat-Füllung  Tomatensosse, G 	
Veggie Menue	 Bandnudeln, A, C, G  Paprika-Sahne-Sosse, G Erbsen 	 Gemüseschnitzel A, C, G  Vollkornnudeln A, C  Majoransosse, I, G 	 Steckrübensuppe, G  Milchreis, G  Zimt und Zucker 	 Kartoffelpüree G  vegetarische dunkle-Sosse, I Blaukraut-Gemüse 	 Ofengemüse-Feta, G Karotten, Kartoffeln, Zucchini, Paprika   Brötchen A, G 	
Das andere Menue	Putengeschnetzeltes, Champignon A, G  Reis 	Frikadelle( RInd), A, C  Nudeln A, C Bratensosse Rind I 	Rindswurst, G, I, 1  Reis Bratensosse Rind I	Geflügelbraten, A, G, I  Kartoffeln Bratensosse-Geflügel I 	Reis  Brokkoli Currysosse G 	Gaisburger Marsch, A, C, I Brühe, Rindfleisch, Sellerie, Kartoffeln, Karotten, Spätzle Brötchen A, G  Hauskuchen, A, C, G 
Beilagensalat	Maissalat	Blattsalat Joghurtdressing, G	Blaukrautsalat	Selleriesalat G	Karottensalat Orangendressing	
Dessert	Griespudding G 	 BIO-Obst 	eingelegte-Kirschen, A 	Vanillecreme 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)!)