














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

Tel. 07344 6419
Fax 07344 21916

KW 02 08.01.2024 bis 13.01.2024

Schmeck den Süden
— Genuss außer Haus —
Baden-Württemberg

	MONTAG 08.01.2024	DIENSTAG 09.01.2024	MITTWOCH 10.01.2024	DONNERSTAG 11.01.2024	FREITAG 12.01.2024	SAMSTAG 13.01.2024
Menue 1	Chilli-con-Carne(Schwein) Kidneybohnen G,I Reis	 Cordon-Bleue,A,C,G Nudeln A,C  Bratensosse I	 Schollenfilet Roh, Basilikumkruste Vollkornreis Tomatensosse,G	 Caneloni-gefüllt, A,C,G Hack,überbacken	Kartoffeltasche, Frischkäsefüllung,G Petersiliensosse G	
Veggie Menue	 Chilli-sin-Carne(veg.) Kidneybohnen,A,I Reis	Maiscremesuppe,G Pfannkuchen,A,C,G Marmelade Zimt und Zucker	Käsespätzle,A,C,G Röstzwiebel,A	 Sesambrotchen,A,C,G; Gemüsefrikadelle,A,C,G Salblatt,Tomate,Gurke hausgemachtes Ketchup,G,I	Frühlingsrolle,A,C,G,I Gemüsefüllung Reis süß-sauer-Sosse	
Das andere Menue	Chickennuggets A,C,G Reis Tomatensosse,G	 Rindsragout,I Tomaten,Karotte Nudeln A,C	Rinderbraten,I Nudeln A,C Blaukraut-Gemüse Bratensosse Rind I	Sesambrotchen,A,C,G;  Hamburgerpatty,Rind Salblatt,Tomate,Gurke hausgemachtes Ketchup,G,I	 Spaghetti A,C Karotten-Lauchsosse geriebener Käse,G	Kartoffeleintopf,G,I mit Wienerle;A,G,I,1 (Schwein)  Brötchen A,G Hauskuchen,A,C,G
Beilagensalat	Karottensalat Joghurtdressing,G	Endiviensalat Essig-Öl-Dressing	gelbe Beete Salat	Spitzkohlsalat mit Traube	Blattsalat Joghurtdressing,G	
Dessert	 BIO-Obst	eingelegte-Kirsche,A	Naturjoghurt,G Marmelade	Schokopudding G	Berliner,A,G,F	

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)!)

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