

Tel. 07344 6419 Fax 07344 21916

KW 08 17.02.2025 bis 22.02.2025



	MONTAG 17.02.2025	DIENSTAG 18.02.2025	MITTWOCH 19.02.2025	DONNERSTAG 20.02.2025	FREITAG 21.02.2025	SAMSTAG 22.02.2025
Menue 1	Paprikaschnitzel (Pute)	.Dec.	Kassler	Spaghetti A,C	□	
	Spätzle A,C	Bandnudeln,A,C ** A, C, AG	Sauerkraut	Carbonara, Speck,A,C,G,1	mit-Ei-geröstete Maultaschen,A,C,G	
	Bratensosse I	Lachswürfel _D	Kartoffelpürée, BIO-Kartoffeln G	5 5	Tomatensosse,G ag, ar, ger, haf, ad, kam, ah	
	*	Sahnesosse,A,G,I ^G Erbsen	Bratensosse I A, AG		**	
		₩				
Veggie Menue		grüne Nudeln A,C	Kohlrabicremesuppe G		Rösti überbacken mit Brokkoli, Blumenkohl,G,C	
	Brokkoli-Käse- Nuggets,A,G	Käsesosse,A,G	Griesbrei A,C,G	Käsespätzle,A,C,G	Petersiliensosse G	
	Reis	Karottengemüse	Zimt und Zucker	Röstzwiebel,A A, AG, AD, AH, Kohr	5 5	
	vegetarische Gemüsesosse G,I	5 5	≯	\$		
Das andere Menue	Chickennuggets A,C,G A, C, F, G, SEF, AG	Putenbrust, Kräuterkruste,A,C,G A, AG, AH, Kohr	₽	Puten-Frucht-Curry G	Kartoffelsalat	
	Reis F	Vollkornnudeln A,C	Rindsragout,I Tomaten,Karotte	Reis F	Rindermaultaschen, A,C,G,I A, C, I, AG	
	Currysosse G	Bratensosse-Geflügel I	Vollkornnudeln A,C	*	Rinderbrühe,I	



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

Tel. 07344 6419 Fax 07344 21916

Schmeck den Süden — Genuss außer Haus — Baden-Württemberg

KW 08 17.02.2025 bis 22.02.2025

		MONTAG 17.02.2025	**	DIENSTAG 18.02.2025	3 54	MITTWOCH 19.02.2025 ★	DONNERSTAG 20.02.2025	FREITAG 21.02.2025 ★	SAMSTAG 22.02.2025
Beilagensalat	BiO	Karottensalat mit BIO-Karotten		Maissalat		Blaukrautsalat	Linsensalat '	Bohnensalat	
		Orangendressing 6	5 5		**	***	**	•	
Dessert	BiO	Bio-Milchreis G g	×	BIO-Obst	¥	Apfelmus	Bio-Vanillecreme G	BIO-Obst	

Tel. 07344 6419 Fax 07344 21916



Wir sind zertifiziert nach BIO-AHV, Kontrollstelle DE-Öko-006.



Ganzjährig in BIO-Qualität:

Ei und Eierspeisen, Spaghetti, Rindfleisch, Äpfel, Bananen, Karotten, Zwiebel, Kartoffeln, Kraut

Obst und Gemüse je nach Saison:

- Juni bis Oktober/November: Bohnen, Tomaten, Gurken, rote Beete, Fenchel, Paprika, Birnen, Zucchini, Melone
- Mai bis Juli: Erdbeeren, Kirschen
- September -März: Pastinaken, Steckrüben

Die mit dem Symbol "DGE" 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 DGE-Logo ausgezeichnet.

Die mit dem Symbol "Schwein" gekennzeichneten Speisen sind für Muslime NICHT geeignet.

Alle mit dem Symbol "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)!

Deklarationspflichtige Allergene

, go	
Hauptallergene	L =
A = Gluten	I = S
B = Krebstiere	SEF :
C = Eier	K = 9
D = Fisch	S = S
E = Erdnüsse	LU =
F = Soja	WT =
G = Milch	

= Schalenfrüchte = Sellerie SEF = Senf < = Sesam S = Sulfite U = Lupinen NT = Weichtiere	

Glutenhaltige Allergene
AG = Weizen
AR = Roggen
GER = Gerste
HAF = Hafer
AD = Dinkel
KAM = Kamut
AH = Gluten-Hybride
•

Allergene von Schalenfrüchten HA = Mandeln HB = Haselnüsse HC = Walnüsse HD = Cashewnüsse HF = Perannüsse
HF = Paranüsse HF = Paranüsse
HG = Pistazie
HH = Macadamianüsse HS = Schalen-Hybride
•

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

Zusutzstoric	
1 = mit Geschmacksverstärker	7 = geschwefelt
2 = mit Farbstoff	8 = geschwärzt
3 = konserviert	9 = gewachst
4 = mit Nitritpökelsalz	10 = mit Phosphat
5 = mit Nitrat	11 = mit Süßungsmittel(n)
6 = mit Antioxidationsmittel	12 = enthält eine
	Phenylalaninquelle