























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

Tel. 07344 6419
Fax 07344 21916

KW 51 18.12.2023 bis 23.12.2023

Schmeck den Süden
— Genuss außer Haus —
Baden-Württemberg

	MONTAG 18.12.2023	DIENSTAG 19.12.2023	MITTWOCH 20.12.2023	DONNERSTAG 21.12.2023	FREITAG 22.12.2023	SAMSTAG 23.12.2023
Menue 1	 Seelachsfilet paniert,A,C,G  BIO-Kartoffeln Dillsosse G,I	 Schweineröllchen,G Frischkäse-Kräuterfüllung Reis  Bratensosse I	 paniertes,A,C,G Schweineschnitzel Spätzle A,C  Bratensosse I	 Semmelknödel A,C,G Wildschweinragout I,G	 Fischstäbchen (Seelachs) A,C,G Reis Tomatensosse,G	
Veggie Menue	 Erbsen-Bratlinge,C,G  BIO-Kartoffeln Petersiliensosse G	 Gemüseschnitzel A,C,G Spätzle A,C vegetarische dunkle-Sosse,I	 Buchstabeneinlage,A,C,G,I vegetarische Brühe,I Ofenschlupfer,A,C,G Vanillesosse G	 Gemüsestrudel,A,C,G Schnittlauchosse HK Krippe port	 Kartoffelgratin G Brokkoli vegetarisch-dunkle Sosse,I	
Das andere Menue	Bolognese (Rind),A,G Spaghetti A,C geriebener Käse,G	Hühnerbrust,Natur Estragon-Sahne-Sosse HK Krippe port  Brötchen A,G	 Tafelspitz vom Rind,I  BIO-Kartoffeln Meerrettichsosse G	Asia-Kokos-Reis-Pfanne, Hühnchen,G,I Asiagemüse,I,G Paprika, Bambussprosse, Kraut, Chinakohl, Karotte	Käsespätzle,A,C,G Röstzwiebel,A	Gaisburger Marsch,A,C,I Brühe,Rindfleisch, Sellerie,Kartoffeln, Karotten,Spätzle  Brötchen A,G Hauskuchen,A,C,G
Beilagensalat	Bohnensalat	Blaukrautsalat	Walldorfsalat,G Sellerie,Nüsse,Apfel	Krautsalat	Eisbergsalat Joghurtdressing,G	
Dessert	 BIO-Obst	Griespudding G	 BIO-Obst	Fruchtquark G	Vanillecreme 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)!

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