


































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

Tel. 07344 6419
Fax 07344 21916

KW 50 11.12.2023 bis 16.12.2023

Schmeck den Süden
— Genuss außer Haus —
Baden-Württemberg

	MONTAG 11.12.2023	DIENSTAG 12.12.2023	MITTWOCH 13.12.2023	DONNERSTAG 14.12.2023	FREITAG 15.12.2023	SAMSTAG 16.12.2023
Menue 1	 Cordon-Bleue,A,C,G  Vollkornreis Bratensosse I	 Schollenfilet, paniert,A,C,G Reis Schnittlauchsoße G 	 fränkischer Krautbraten,C,G Hack,Kraut, Kartoffelpü Kartoffelpüree G Bratensosse I 	 Schnitzel,Mailänder- Art Käsepanade,G,C Vollkornspaghetti,A,C Tomatensosse,G 	Pellkartoffeln Kräuterquark,G 	
Veggie Menue	 Spaghetti A,C Tomatensosse,G geriebener Käse,G 	Gnocchi C Käsesosse Erbsen 	 Sesambrotchen,A,C,G; Gemüsefrikadelle,A,C,G Salblatt,Tomate,Gurke hausgemachtes Ketchup,G,I 	veg.Nudelsuppe,A,C,G,I vegetarische Brühe,I  Milchreis,G  Zimt und Zucker 	Nudeln A,C Basilikumpesto,HC 	
Das andere Menue	Vollkornnudeln A,C Geflügelhackbällchen,A,C, Tomatensosse,G 	Karotten-Hackeintopf (Rind),G,I mit Kartoffeln Kartoffeln Brötchen A,G  	Sesambrotchen,A,C,G;  Hamburgerpatty,Rind Salblatt,Tomate,Gurke hausgemachtes Ketchup,G,I 	 Geflügelragout,(Huhn),G,I Reis Erbsen 	 Rahmspinat G Rührei,C,G Kartoffelpüree G 	vegetarischer Linseneintopf,G,I  Brötchen A,G Hauskuchen,A,C,G 
Beilagensalat	rote Beete Salat	Endiviensalat Essig-Öl-Dressing	Maissalat	Krautsalat	 Karottensalat BIO-Karotten,G Orangendressing	
Dessert	Schokopudding G	Fruchtquark G	Naturjoghurt,G Obststücke	eingelegte Birnen	 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)!)

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!