












































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

Tel. 07344 6419
Fax 07344 21916

KW 08 19.02.2024 bis 24.02.2024

Schmeck den Süden
— Genuss außer Haus —
Baden-Württemberg

	MONTAG 19.02.2024	DIENSTAG 20.02.2024	MITTWOCH 21.02.2024	DONNERSTAG 22.02.2024	FREITAG 23.02.2024	SAMSTAG 24.02.2024
Menue 1	 Zigeunerschnitzel, Paprika Spätzle A,C  Bratensosse I 	 Lachsnudeln,A,C,G,D Erbsen 	 Kassler Sauerkraut  Kartoffelpüree, BIO-Kartoffeln G Bratensosse I 	Spaghetti A,C  Carbonara,Speck,A,C,G,1 	 geröstete-Maultaschen vegetarisch,mit-Ei,A,C,G Tomatensosse,G 	
Veggie Menue	 grüne Nudeln A,C Käsesosse G Karottengemüse 	Kartoffeltasche, Frischkäsefüllung,G Petersiliensosse G 	Kohlrabicremesuppe G Griesbrei C,G Zimt und Zucker 	 Käsespätzle,A,C,G Röstzwiebel,A 	Rösit überbacken mit Brokkoli, Blumenkohl,G,C Petersiliensosse G 	
Das andere Menue	Chickennuggets A,C,G Reis Currysosse G 	Putenbrust, Kräuterkruste,A,C,G Vollkornnudeln A,C Bratensosse-Geflügel I 	 Rindsragout,I Tomaten,Karotte Vollkornnudeln A,C 	Puten-Frucht-Curry G Reis 	Bauernpfanne,G Kartoffeln,Bohnen 	 Gulaschsuppe, Paprika,Kartoffel, Rind,Schwein A,I  Brötchen A,G Hauskuchen,A,C,G 
Beilagensalat	 Karottensalat BIO-Karotten,G Orangendressing 	Maissalat 	Blaukrautsalat 	Linsensalat 	Bohnensalat 	
Dessert	Milchreis G 	 BIO-Obst 	Apfelmus 	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)!)