























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

Tel. 07344 6419  
Fax 07344 21916

KW 35 26.08.2024 bis 01.09.2024

Schmeck den Süden  
— Genuss außer Haus —  
Baden-Württemberg

	MONTAG 26.08.2024	DIENSTAG 27.08.2024	MITTWOCH 28.08.2024	DONNERSTAG 29.08.2024	FREITAG 30.08.2024	SAMSTAG 31.08.2024
Menue 1	Kartoffelsalat  Wiener Würstchen,A,G,1 hausgemachtes Ketchup,G,I  Brötchen A,G	 paniertes,A,C,G Schweineschnitzel   Spätzle A,C   Bratensosse I	Nudelsalat,A,G   Bratwurst,G   Bratensosse I  Brötchen A,G	 Königsberger-Klopse,C,  Reis  Kapern-Sosse,A,G	 Seelachsfilet natur,A  BIO-Kartoffeln Zitronensosse,A,G	
Veggie Menue	 Vollkornspaghetti,A,C,G  Käsesosse G	 Gemüsestrudel,A,C,G  Schnittlauchsosse,I,G	Petersiliensuppe G,I  Waldfrüchtestrudel,A,C, Vanillesosse G	 Süsskartoffel-Hanf-Tale G,I Cous-Cous,A KarottensosseA,G	Pellkartoffeln  Kräuterquark,G	
Das andere Menue	 Kartoffelsalat  Rindswurst,G,I,1 Brötchen A,G	Pute-Reis-Paprika Pfanne,G,I	 Hähnchenschlegel Reis Curry-Kräutersosse,A,G	Rinderbraten,I  Spätzle A,C Bratensosse Rind I	paniertes Putenschnitzel,A,C,G Spätzle A,C Rahmkraut,G Bratensosse-Geflügel I	veg. Erbseneintopf,A,G,I  Brötchen A,G Hauskuchen,A,C,G
Beilagensalat	Selleriesalat G	Paprikasalat	Kohlrabisalat,G	Blattsalat Joghurtdressing,G	Maissalat	
Dessert	Buttermilchdessert,G	 BIO-Obst	eingelegte Birnen	 Bio-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)!