






































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

Tel. 07344 6419  
Fax 07344 21916

KW 42 16.10.2023 bis 20.10.2023

Schmeck den Süden  
— Genuss außer Haus —  
Baden-Württemberg

	<b>MONTAG</b> 16.10.2023	<b>DIENSTAG</b> 17.10.2023	<b>MITTWOCH</b> 18.10.2023	<b>DONNERSTAG</b> 19.10.2023	<b>FREITAG</b> 20.10.2023	<b>SAMSTAG</b> 21.10.2023
I. Menue 1	 Schupfnudeln,A,C,G mit Speck(Schwein),2 und Sauerkraut 	 paniertes,A,C,G Schweineschnitzel   Spätzle A,C Bratensosse I 	 Schweineschnitzel natur   Nudeln A,C Pilz-Sahne-Sosse,G 	 Fischstäbchen (Scholle) A,C,G  Kartoffeln Schnittlauchsosse G 	 Lasagne,A,C,G,I, Linsenbolognaise 	
II. Veggie Menue	Tagliatelle,A,C  Gorgonzolasosse 	vegetarische Brühe,I Gemüsebrühe,I Erbsen,Möhren Pfannkuchen,A,C,G Zimt und Zucker 	panierte Zucchini A,C,G  Reis  Tomaten-Thymiansosse,I, 	Erbsenpuffer,G,C  Kartoffeln  Schnittlauchsosse G 	Schupfnudeln,A,C,G  Karotten,Brokkoli  Petersiliensosse G 	
III. Das andere Menue	Vollkornspaghetti,A,C,G   Bolognese (BIO-Rind),A,G geriebener Käse,G 	Putenschnitzel natur  Nudeln A,C Tomatensosse G 	Frühlingsrolle,A,G gefüllt mit Hühnchen und Gemüse,I  MI-Nudeln,A süss-sauer-Sosse 	Chickennuggets A,C,G  Reis  Currysosse G 	 Wurstsalat mit Käse,G   Brötchen A,G 	
6. Woch-Gericht	Kartoffelsalat  vegetarische Maultaschen,A,C,G,I vegetarische Brühe,I 	Kartoffelsalat  vegetarische Maultaschen,A,C,G,I vegetarische Brühe,I 	Kartoffelsalat  vegetarische Maultaschen,A,C,G,I vegetarische Brühe,I 	Kartoffelsalat  vegetarische Maultaschen,A,C,G,I vegetarische Brühe,I 	Kartoffelsalat  vegetarische Maultaschen,A,C,G,I vegetarische Brühe,I 	
7. Salat-Rohkost	rote Beete Salat  Essig-Öl-Dressing 	Eisbergsalat  Joghurtdressing,G 	Bohnensalat  Essig-Öl-Dressing 	Krautsalat  Essig-Öl-Dressing 	Paprikasalat  Essig-Öl-Dressing 	
8. Dessert	Zwetschgenkompott,A	Apfelmus	Schokopudding G	Fruchtsalat (Apfel,Traube,Orange)	Fruchtquark 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 Schulverpflegung".  
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! Tagesabhängige Änderungen sind bis 8.30 Uhr des Liefertages möglich!



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

Tel. 07344 6419  
Fax 07344 21916

KW 42 16.10.2023 bis 20.10.2023

Schmeck den Süden  
— Genuss außer Haus —  
Baden-Württemberg

	<b>MONTAG</b> 16.10.2023	<b>DIENSTAG</b> 17.10.2023	<b>MITTWOCH</b> 18.10.2023	<b>DONNERSTAG</b> 19.10.2023	<b>FREITAG</b> 20.10.2023	<b>SAMSTAG</b> 21.10.2023
10. Tagesuppe	Petersiliencremesuppe,G	Gemüsecremesuppe,G,I Karotten,Brokkoli	Maiscremesuppe,G	Erbsensuppe,G,I	Brokkoli-cremesuppe,G	
11. Zwischenverpflegu	Zwischenverpflegung	Zwischenverpflegung	Zwischenverpflegung	Zwischenverpflegung	Zwischenverpflegung	

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 Schulverpflegung".  
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 Eiererzeugnisse; 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! Tagesabhängige Änderungen sind bis 8.30 Uhr des Liefertages möglich!