


































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

Tel. 07344 6419
Fax 07344 21916

KW 40 30.09.2024 bis 05.10.2024

Schmeck den Süden
— Genuss außer Haus —
Baden-Württemberg

	MONTAG 30.09.2024	DIENSTAG 01.10.2024	MITTWOCH 02.10.2024	DONNERSTAG 03.10.2024	FREITAG 04.10.2024	SAMSTAG 05.10.2024
Menue 1	Kartoffel-Kürbis-Auflauf Speckwürfel,2 (Schwein) 	Kibbelinge,A,C,G,D Ebly,A Remoulade C 	 Leberkäse(Schwein);G, Kartoffelgratin,G   Bratensosse I 		 Caneloni-gefüllt, A,C,G Hack,überbacken Tomatensosse,G 	
Veggie Menue	Grillgemüse mit Feta,G, Kartoffeln,Paprika, Karotten,Zucchini Tomaten-Thymiansosse 	Gemüsefrikadelle, A,C,G  BIO-Kartoffeln vegetarische dunkle-Sosse,I 	Rahmspinat G Vollkornspaghetti,A,C,G 		Käsespätzle,A,C,G Röstzwiebel,A 	
Das andere Menue	Currywurst-Pute,G,I,1 Currysosse,A,G,I Reis 	Rindswurst,G,I,1  BIO-Kartoffeln Bratensosse Rind I 	Cordon bleu (Geflügel),A,C,G Nudeln A,C Bratensosse-Geflügel I 	 Gulaschsuppe, Paprika,Kartoffel, Rind,Schwein A,I  Brötchen A,G Hauskuchen,A,C,G	Lammcurry,G Reis 	 Kartoffelsuppe mit Wienerle G,1,I  Brötchen A,G Hauskuchen,A,C,G 
Salat-Rohkost	Erbsen und Möhren 	Karotte-/Krautsalat,G 	Tomatensalat 		Gurkensalat 	
Dessert	Fruchtquark G 	Milchreis G 	 BIO-Obst 		eingelegte Birnen	

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 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)!