







































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

Tel. 07344 6419
Fax 07344 21916

KW 33 14.08.2023 bis 19.08.2023

Schmeck den Süden
— Genuss außer Haus —
Baden-Württemberg

	MONTAG 14.08.2023	DIENSTAG 15.08.2023	MITTWOCH 16.08.2023	DONNERSTAG 17.08.2023	FREITAG 18.08.2023	SAMSTAG 19.08.2023
I. DGE Menue	 Karottenlasagne Karamellpudding,G 	 Rettichsalat Seelachsfilet paniert,A,C,G Vollkornreis helle Sosse A,G BIO-Obst  	 Brokkoliremesuppe,G Milchreis G eingelegte-Kirsche,A 	 Rahmspinat G Dinkelnudeln,AD,C Griespudding G 	 Salat mit BIO-Gurken  Nudeln A,C Basilikumsosse G Fruchtquark G 	
II. Veggie Menue	roter Bohnensalat Nudeln A,C mediterrane Sosse,I,G Karamellpudding,G 	Blumenkohl-Käsetaler A,C,G Reis Currysosse G BIO-Obst  	 Karottensalat BIO-Karotten,G Polentataler,c Kartoffeln Majoransosse,I,G BIO-Obst  	 Kartoffelsalat mit BIO Kartoffeln veg. Maultaschen, Brühe,A,C,G,I Griespudding G 	 Salat mit BIO-Gurken Pflanzenpfannkuchen A,C,G Mexikososse,I,G Fruchtquark G 	
III. Das andere Menue	 Rinderbraten vom BIO-RindI Spätzle A,C Bratensosse Rind I Kohlrabigemüse G Karamellpudding,G 	Rettichsalat Chickennuggets A,C,G Reis Currysosse G BIO-Obst  	 Karottensalat BIO-Karotten,G Spaghetti A,C Tomatensosse G Hackbällchen,A (Rind+Schwein) BIO-Obst  	 Kartoffelsalat mit BIO Kartoffeln  Maultaschen,A,C,G,I in Brühe Griespudding G 	 Salat mit BIO-Gurken gebratenes Wildlachsfilet,A Petersilienkartoffeln helle Sosse A,G Fruchtquark G 	Gaisburger Marsch,A,C,I Brühe,Rindfleisch, Sellerie,Kartoffeln, Karotten,Spätzle  Brötchen A,G Hauskuchen,A,C,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!