








































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

Tel. 07344 6419  
Fax 07344 21916

KW 06 05.02.2024 bis 10.02.2024

Schmeck den Süden  
— Genuss außer Haus —  
Baden-Württemberg

	MONTAG 05.02.2024	DIENSTAG 06.02.2024	MITTWOCH 07.02.2024	DONNERSTAG 08.02.2024	FREITAG 09.02.2024	SAMSTAG 10.02.2024
Menue 1	 Linsen. A;G Spätzle A,C Wiener Würstchen,A,G,1 	 Bifteki,A,G Hack mit Fetakäse Tomatenreis Ajvar 	 Vollkornspaghetti,A,C,G Thunfisch - Tomatensosse A,G geriebener Käse,G 	 Wildschweingulasch A,G,I Semmelknödel A,C,G 	Gemüserisotto,G mit Erbsen Parmesan G 	
Veggie Menue	Nudeln A,C Karotten,Brokkoli Selleriesosse,G 	 Gemüsebagel, A,C,G Tomatencouscous,A helle Sosse A,G 	Vollkornspaghetti,A,C,G Tomatensosse,G geriebener Käse,G 	Maronencremesuppe,G,I Ofenschlupfer,A,C,G Vanillesosse G 	Gemüsestrudel,A,C,G Schnittlauchsosse HK Krippe port 	
Das andere Menue	 Rindswurst,G,I,1 BIO-Kartoffeln Sauerkraut Bratensosse Rind I 	Cevapcici-Rind,C Djuvec-Reis Erbsen,Papr.Tom. Bratensosse Rind I 	Rinder-Hackbraten,C Kartoffelpüree G Bratensosse Rind I 	 Putenschnitzel-Hawaii, Ananas,Käse,G Reis Bratensosse-Geflügel I 	 Linsennocken A,C,G vegetarische Gemüsesosse G,I 	Blumenkohl-Creme Suppe,G,I  Hackbällchen,A (Rind+Schwein)  Brötchen A,G Hauskuchen,A,C,G 
Beilagensalat	Walldorfsalat,G Sellerie,Nüsse,Apfel 	Linsensalat 	Blattsalat Essig-Öl-Dressing 	Karottensalat Joghurtdressing,G 	Selleriesalat G 	
Dessert	Vanillecreme G 	 BIO-Obst 	Straciatellacreme,G 	 BIO-Obst 	Fruchtsalat (Apfel,Traube,Orange)	

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)!