







































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

Tel. 07344 6419
Fax 07344 21916

KW 11 11.03.2024 bis 16.03.2024

Schmeck den Süden
— Genuss außer Haus —
Baden-Württemberg

	MONTAG 11.03.2024	DIENSTAG 12.03.2024	MITTWOCH 13.03.2024	DONNERSTAG 14.03.2024	FREITAG 15.03.2024	SAMSTAG 16.03.2024
Menue 1	 Schollenfilet Roh, Basilikumkruste Vollkornreis helle Sosse A,G 	 Paprika gefüllt Hack(Schwein),A,C  Kartoffelpüree, BIO-Kartoffeln G  Bratensosse I 	 Schweinebraten Nudeln A,C  Bratensosse I 	 grüne Nudeln A,C Erbsen  Käse-Schinken-Sosse G 	 Schweinegeschnetzeltes, Champignon G Kartoffelrösti,C Karottengemüse 	
Veggie Menue	Kartoffelgratin G vegetarische dunkle-Sosse,I Blumenkohl 	 Makkaroni,A,C mit Käse vermengt Tomatensosse,G 	 Gemüse Eintopf,I Kartoffel,Brok,Blumenko. Pastinake,Karotten  Brötchen A,G 	Kohlrabicremesuppe G Apfelstrudel A,C,G Vanillesosse G 	 Kartoffelrösti,C vegetarische dunkle-Sosse,I Karottengemüse 	
Das andere Menue	Cevapcici-Rind,C Reis Ajvar Bratensosse Rind I 	Spaghetti A,C Bolognese (Rind),A,G geriebener Käse,G 	Würstchengulasch (Geflügel),A,G,1 Reis 	Wienerle-Geflügel,1,I,G Kartoffelsalat  Brötchen A,G 	Chinapfanne-Hühnchen, Reis-Paprika,A,G 	Kürbiseintopf mit Wienerle (Schwein),A,G,1,2,5 Hauskuchen,A,C,G  Brötchen A,G 
Beilagensalat	Selleriesalat G	 Karottensalat mit BIO-Karotten Orangendressing	Endiviensalat Joghurtdressing,G	Bohnensalat	Blaukrautsalat	
Dessert	Karamellpudding,G	 BIO-Obst	Schokopudding 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: Südfürchte, Seefisch und Reis)!)