


































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

Tel. 07344 6419
Fax 07344 21916

KW 03 16.01.2023 bis 21.01.2023

Schmeck den Süden
— Genuss außer Haus —
Baden-Württemberg

	MONTAG 16.01.2023	DIENSTAG 17.01.2023	MITTWOCH 18.01.2023	DONNERSTAG 19.01.2023	FREITAG 20.01.2023	SAMSTAG 21.01.2023
I. DGE Menue	 Sellerieschnitzel, I, A, C, G Spätzle A, C veg. Kräutersosse, G, I Griespudding G 	 Blattsalat Joghurtdressing, G Kap-Seehechtfilet, A - Vollkornreis - helle Sosse A, G - BIO-Obst  	 Steckrübensuppe, G Milchreis, G  Zimt und Zucker eingelegte-Kirsche, A 	 Schupfnudeln, A, C, G Rahmkraut, G Vanillecreme G 	 Karottensalat Tortellini, A, C, G Frischkäse-Spinat-Füllung Tomatensosse G Berliner, A, G, F 	
II. Vегgie Menue	Maissalat Bandnudeln, A, C, G Pap.-Sahne-Sosse, G Griespudding G 	Karotten-Zucchini-Puffer, C, G Kartoffeln Kerbelsosse G BIO-Obst  	Reis Brokkoli Currysosse G BIO-Obst  	Kartoffelpüree G Rahmkraut, G veg. dunkle Sosse, I Vanillecreme G 	Ofengemüse-Feta, G Karotten, Kartoffeln, Zucchini, Paprika Mehrkornbrötchen, A, G Berliner, A, G, F 	
III. Das andere Menue	Maissalat  Schaschlikspies Parika, Zwiebel  Kartoffeln Bratensosse I Griespudding G 	Blattsalat Joghurtdressing, G Nudeln A, C - Karottensosse G - BIO-Obst  	Blaukrautsalat  fränkischer Krautbraten, C, G Hack, Kraut, Kartoffelpü BIO-Obst  	Selleriesalat G  Geflügelbraten, A, G, I Kartoffelpüree G Bratensosse-Huhn, I Vanillecreme G 	Karottensalat Gemüseschnitzel A, C, G Bratkartoffeln Majoransosse, I, G Berliner, A, G, F 	Gaisburger Marsch, A, C, I Brühe, Rindfleisch, Sellerie, Kartoffeln, Karotten, Spätzle 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 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!