













































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

Tel. 07344 6419
Fax 07344 21916

KW 38 16.09.2024 bis 22.09.2024

Schmeck den Süden
— Genuss außer Haus —
Baden-Württemberg

	MONTAG 16.09.2024	DIENSTAG 17.09.2024	MITTWOCH 18.09.2024	DONNERSTAG 19.09.2024	FREITAG 20.09.2024	SAMSTAG 21.09.2024
Menue 1	 Schaschlikspies (Schwein),Paprika Zwiebel,Speck Spätzle A,C 	 Kassler Kartoffelpürée G Sauerkraut Bratensosse I 	 Fischragout,Erbesen,A,G (Scholle,Lachs) Vollkornreis 	 Hackbraten (Rind),A,C,G Kartoffeln Rahmkraut,G Bratensosse I 	 Schweineschnitzel natur Nudeln A,C Bratensosse I 	
Veggie Menue	 Gemüseschnitzel A,C,G Nudeln A,C vegetarische dunkle-Sosse,I 	 Gnocchi,A,C Tomatensosse,G 	Nudeln A,C Pilz-Sahne-Sosse,A,G,I 	Erbesen,Möhren vegetarische Brühe,I Milchreis,G 	 Nudeln A,C Feta-Paprika-Sosse,A,G 	
Das andere Menue	Putenschnitzel-Hawaii, Ananas,Käse,G Vollkornreis Currysosse G 	Rinderbraten,I Spätzle A,C Bratensosse Rind I 	Geflügel-Kebap Kartoffeln Tzatziki Gurke,G 	 Rindsragout,I Tomaten,Karotte Nudeln A,C 	Puten-Frucht-Curry G Reis 	Lammeintopf G,I  Brötchen A,G Hauskuchen,A,C,G 
Beilagensalat	 Salat mit BIO-Gurken 	 Salat mit BIO-Tomaten,K 	Blattsalat Joghurtdressing,G 	Zucchini-salat 	Karottensalat Orangendressing 	
Dessert	 BIO-Obst 	 Bio-Milchreis G 	 BIO-Obst 	eingelegte Pfirsiche 	 Bio-Vanillecreme 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 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)!