Tel. 07344 6419 Fax 07344 21916

# KW 44 28.10.2024 bis 02.11.2024



	<b>MONTAG</b> 28.10.2024	<b>DIENSTAG</b> 29.10.2024	<b>MITTWOCH</b> 30.10.2024	<b>DONNERSTAG</b> 31.10.2024	<b>FREITAG</b> 01.11.2024	<b>SAMSTAG</b> 02.11.2024
Menue 1	Wildschweinragout I,G	<b>₩</b>	Schweinebraten	Cevapcici,A,G,I,J		
	Semmelknödel A,C,G <sub>A, C, AG</sub>	Fischragout,Erbsen,A,G (Scholle,Lachs) A, D, G, AG	Spätzle A,C	Paprikareis <sub>F</sub>		
	<b>*</b> **	Vollkornreis	Bratensosse I	Ajvar		
		***	Erbsen	<b>3</b> %		
			**			
Veggie Menue		Back-Camenbert,A,C,G				
	Karotte-Sesam-Sticks,C	Mehrkronbrötchen,A,G	Käsespätzle,A,C,G	Chilli-sin-Carne(veg.) Kidneybohnen,A,I		
	Kräutersosse,A,G,I <sup>G</sup>	Preisselbeermarmelade	Röstzwiebel,A  A, AG, AD, AH, Kohr	Reis F		
Das andere Menue	Hähnchenschlegel ser	Hühnerfrikassée G	Rindswurst,G,I,1	Geflügel-Hackrib,A,C	vegetarischer Linseneintopf,G,I	
	Reis F	Reis F	Brötchen A,G	Nudeln A,C	Brötchen A,G	
	Bratensosse-Geflügel I	<b>₩</b>	Senf, A	Bratensosse-Geflügel I	Hauskuchen,A,C,G	
	<b>5</b> 5		<b>5</b> 5	<b>5</b> 5		
Salat-Rohkost	rote Beete Salat	Walldorfsalat,Sellerie,N G, SEF,	Kartoffel-Gurkensalat	BIO-Blattsalat		
	<b>3</b> %	<del>3</del> %	<b>5</b> 50	Essig-Öl-Dressing		
				<b>3</b> 5%		



Gasthaus Lamm, Asch Familie Mattheis info@fewo-lamm.de www.speisenlieferung.de Tel. 07344 6419 Fax 07344 21916

### – D

Schmeck den Süden

— Genuss außer Haus —

Baden-Württemberg

## KW 44 28.10.2024 bis 02.11.2024

	<b>MONTAG</b> 28.10.2024	<b>DIENSTAG</b> 29.10.2024	<b>MITTWOCH</b> 30.10.2024	<b>DONNERSTAG</b> 31.10.2024	<b>FREITAG</b> 01.11.2024	<b>SAMSTAG</b> 02.11.2024
Dessert	Fruchtquark G	BIO-Obst	BIO-Obst	Bio-Vanillecreme G		

Tel. 07344 6419 Fax 07344 21916



Wir sind zertifiziert nach BIO-AHV, Kontrollstelle DE-Öko-006.



#### **Ganzjährig in BIO-Qualität:**

Ei und Eierspeisen, Spaghetti, Rindfleisch, Äpfel, Bananen, Karotten, Zwiebel, Kartoffeln, Kraut

#### **Obst und Gemüse je nach Saison:**

- Juni bis Oktober/November: Bohnen, Tomaten, Gurken, rote Beete, Fenchel, Paprika, Birnen, Zucchini, Melone
- Mai bis Juli: Erdbeeren, Kirschen
- September -März: Pastinaken, Steckrüben

**Die mit dem Symbol "DGE" 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 DGE-Logo ausgezeichnet.

Die mit dem Symbol "Schwein" gekennzeichneten Speisen sind für Muslime NICHT geeignet.

**Alle mit dem Symbol "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)!

## Deklarationspflichtige

Allergene
Hauptallergene
A = Gluten
B = Krebstiere
C = Eier
D = Fisch
E = Erdnüsse
F = Soja
G = Milch

L = Schalenfrüchte I = Sellerie SEF = Senf K = Sesam S = Sulfite LU = Lupinen WT = Weichtiere
•

Glutenhaltige Allergene
AG = Weizen
AR = Roggen
GER = Gerste
HAF = Hafer
AD = Dinkel
KAM = Kamut
AH = Gluten-Hybride
,

Allergene von Schalenfrüchten
HA = Mandeln
HB = Haselnüsse
HC = Walnüsse
HD = Cashewnüsse
HE = Pecannüsse
HF = Paranüsse
HG = Pistazie
HH = Macadamianüsse
HS = Schalen-Hybride

#### Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

Lusutzstoric	
= mit Geschmacksverstärker	= geschwefelt
= mit Farbstoff	= geschwärzt
= konserviert	= gewachst
= mit Nitritpökelsalz	= mit Phosphat
= mit Nitrat	= mit Süßungsmittel(n)

= mit Antioxidationsmittel = enthält eine Phenylalaninguelle