Schmeck den Süden — Genuss außer Haus — Baden-Württemberg

KW 05 27.01.2025 bis 01.02.2025

	MONTAG 27.01.2025	DIENSTAG 28.01.2025	MITTWOCH 29.01.2025	DONNERSTAG 30.01.2025	FREITAG 31.01.2025	SAMSTAG 01.02.2025
Menue 1	Cordon-Bleue,A,C,G A, C, G Reis F Bratensosse I A, AG	Weisswurst,G I, SEF schwäbischer Kartoffelsalat süsser Senf SEF Bretzel,A,G	Frikadelle,A,C,G (Schwein) A, C, AG Reis F Bratensosse I A, AG	Kibbelinge,A,C,G,D A, D, AG Kartoffeln Remoulade C G, SEF, 2, 3, 11, 12	gem.Gulasch,A, BIO-Rind/Schwein Nudeln A,C A, C, AG	
Veggie Menue	Spätzle A,C Rosenkohl vegetarische dunkle-Sosse,I A, G, AG	Brokkoli-Käse- Nuggets,A,G Reis F helle Sosse A,G G	Blumenkohl-Curry-Suppe,G,I Kaiserschmarrn, A,C,G A,C,G,AG Zimt und Zucker Vanillesosse G G	Gemüseschnitzel A,C,G Vollkornnudeln A,C A, AG Pastinakensosse, A,G	Reis F Erbsen Gemüsesosse,I	
Das andere Menue	Putenschnitzel natur Spätzle A,C Bratensosse-Geflügel I	Rindermaultaschen, A,C,G,I A,C,I,AG Rinderbrühe,I	Puten-Frucht-Curry G 2 Reis F	Currywurst-Pute,G,I,1 SEF Reis F	Tafelspitz vom Rind,I Kartoffeln Meerrettichsosse,A,G G, 6, 7	Gulaschsuppe, Paprika,Kartoffel, Rind,Schwein A,I Brötchen A,G Hauskuchen,A,C,G



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

Schmeck den Süden — Genuss außer Haus — Baden-Württemberg

KW 05 27.01.2025 bis 01.02.2025

	MONTAG 27.01.2025	DIENSTAG 28.01.2025	MITTWOCH 29.01.2025	DONNERSTAG 30.01.2025	FREITAG 31.01.2025	SAMSTAG 01.02.2025
Beilagensalat	Selleriesalat G G, SEF , 2, 3, 6, 11, 12	Kartoffelsalat	Bohnensalat	Endiviensalat ^{SEF} Senfdressing, A	Krautsalat	
Dessert	BIO-Obst	Naturjoghurt,G ^G Marmelade	BIO-Obst	Griespudding G ^G	BIO-Obst	

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

, go	
Hauptallergene	L =
A = Gluten	I = S
B = Krebstiere	SEF :
C = Eier	K = 9
D = Fisch	S = S
E = Erdnüsse	LU =
F = Soja	WT =
G = Milch	

= Schalenfrüchte = Sellerie SEF = Senf < = Sesam S = Sulfite U = Lupinen NT = 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 HF = Perannüsse
HF = Paranüsse HF = Paranüsse
HG = Pistazie
HH = Macadamianüsse HS = Schalen-Hybride
•

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

Zusutzstoric	
1 = mit Geschmacksverstärker	7 = geschwefelt
2 = mit Farbstoff	8 = geschwärzt
3 = konserviert	9 = gewachst
4 = mit Nitritpökelsalz	10 = mit Phosphat
5 = mit Nitrat	11 = mit Süßungsmittel(n)
6 = mit Antioxidationsmittel	12 = enthält eine
	Phenylalaninquelle