









































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

Tel. 07344 6419
Fax 07344 21916

KW 09 26.02.2024 bis 02.03.2024

Schmeck den Süden
— Genuss außer Haus —
Baden-Württemberg

	MONTAG 26.02.2024	DIENSTAG 27.02.2024	MITTWOCH 28.02.2024	DONNERSTAG 29.02.2024	FREITAG 01.03.2024	SAMSTAG 02.03.2024
Menue 1	 Nudelpfanne,A,c,G,1 Schinkenwurst Brokkoli  Bratensosse I 	 Rosenkohl-Speck-Kartoffel Auflauf,C,G, Sonnenblumenkern 	 Seelachsfilet natur,A Vollkornreis Schmor-Gurkensosse,G 	 Blumenkohl- Kartoffel- Eintopf,I,G Hackbällchen, A,C,G,I (Rind+Schwein) 	 Kassler Kartoffelpürée G  Bratensosse I Sauerkraut 	
Veggie Menue	 Rahmspinat G Kartoffeln Rührei,C,G 	Brokkoliremesuppe,G Kaiserschmarrn, A,C,G Vanillesosse G 	Gemüselasagne,A,C,G Karotten,Zucchini,Tom. 	 Gemüsecrunchies,C,G Reis Tomatensosse,G 	 Spätzle A,C Linsen. A;G 	
Das andere Menue	Rinder-Hackbraten, A,I,C,2 Vollkornnudeln A,C Bratensosse Rind I 	 Hähnchenschlegel Nudeln A,C Majoransosse,I,G 	Gaisburger Marsch,A,C,I Brühe,Rindfleisch, Sellerie,Kartoffeln, Karotten,Spätzle 	Geflügelhackbällchen,A,C,I Reis Tomatensosse,G 	Currywurst-Pute,G,I,1 Currysosse Reis 	 Kartoffelsuppe mit Wienerle G,1,I  Brötchen A,G Hauskuchen,A,C,G 
Beilagensalat	Krautsalat 	 Karottensalat mit BIO-Karotten Joghurtdressing,G 	Selleriesalat G	rote Beete Salat	 BIO-Blattsalat Joghurtdressing,G	
Dessert	 BIO-Obst 	Apfelmus 	Fruchtquark G 	 BIO-Obst	Fruchtsalat mit Ananas und Melone	

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)!)