

































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

Tel. 07344 6419
Fax 07344 21916

KW 10 04.03.2024 bis 09.03.2024

Schmeck den Süden
— Genuss außer Haus —
Baden-Württemberg

	MONTAG 04.03.2024	DIENSTAG 05.03.2024	MITTWOCH 06.03.2024	DONNERSTAG 07.03.2024	FREITAG 08.03.2024	SAMSTAG 09.03.2024
Menue 1	 Tortellini-gefüllt, Hack,A,C,G,I Tomatensosse,G 	 Alaska Seelachsfilet,Eipanade,A,C Vollkornreis Tomaten-Kräutersosse,G Karottengemüse 	 paniertes,A,C,G Schweineschnitzel Spätzle A,C  Bratensosse I 	 Kohlroulade,C,I Hackfleisch,gefüllt Petersilienkartoffeln  Bratensosse I 	Nudeln A,C Käse-Schinkensosse 	
Veggie Menue	 Tortellini, A,C,G Friskäse-Spinat-Füllung Tomatensosse,G 	veg. Knusperle,C,G,Reis,Pap. Currysosse G Erbsen 	Gemüsecremesuppe, G,I,Karotten,Brokkoli Griesschnitten,A,C,G 	 Sesambrotchen,A,C,G; Gemüsefrikadelle, A,C,G Salblatt,Tomate,Gurke hausgemachtes Ketchup,G,I 	 Nudeln A,C Karotten,Brokkoli Käsesosse G 	
Das andere Menue	Putenbrust, Kräuterkruste,A,C,G Nudeln A,C Kräutersosse,I 	 Sauerbraten Rind,I BIO-Kartoffeln Sauerbratenosse Rind,I 	 Geflügelragout,(Huhn),G,I Reis Erbsen 	 Sesambrotchen,A,C,G; Hamburgerpatty,Rind Salblatt,Tomate,Gurke hausgemachtes Ketchup,G,I 	Geflügelleberkäse,A,G,I Bratkartoffeln Bratensosse-Geflügel I 	Thunfisch- Nudelaufauf A,C,G Hauskuchen,A,C,G 
Beilagensalat	 Karotte/Kraut-Salat(G) BIO-Karotte,BIO-Kraut	Blattsalat Essig-Öl-Dressing	Blaukrautsalat	Karottensalat Joghurtdressing,G	rote Beete Salat	
Dessert	Naturjoghurt,G Marmelade	 BIO-Obst	Apfelmus	Fruchtjoghurt,G	Griespudding 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: Südfürchte, Seefisch und Reis)!)