


































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

Tel. 07344 6419
Fax 07344 21916

KW 45 03.11.2025 bis 08.11.2025

Schmeck den Süden
— Genuss außer Haus —
Baden-Württemberg

	MONTAG 03.11.2025	DIENSTAG 04.11.2025	MITTWOCH 05.11.2025	DONNERSTAG 06.11.2025	FREITAG 07.11.2025	SAMSTAG 08.11.2025
Menue 1	Kartoffelsuppe,I,G  Wienerle (Schwein) SEF, K  Brötchen A,G 	 Seelachsfilet paniert,A,C,G A, D, AG  BIO-Kartoffeln Remoulade C G, SEF, 2, 3, 11, 12 	 Leberkäse(Schwein);G, Kartoffelsalat  Bratensosse I A, AG 	 Frikadelle,A,C,G (Schwein) A, C, AG Nudeln A,C A, C, AG  Bratensosse I A, AG 	Grünkohleintopf,I mit Kartoffeln, Mettenden,1,G(Schwein SEF, 3, 6 	
Veggie Menue	 Gemüseschnitzel A,C,G Spätzle A,C C vegetarische dunkle-Sosse,I A, G, AG 	BIO-Kartoffeln,A Erbsen Kräuter-Bechamel,A,G G 	 Brokkoli-Käse- Nuggets,A,G Reis F Tomatensosse,G AG, AR, GER, HAF, AD, KAM, AH 	 Blumenkohlcreme- Suppe,G,I C Milchreis,G G Zimt und Zucker  	 Blumenkohl-Käsetaler, A,C,G A, C, G, I, AG Nudeln A,C A, C, AG Paprika-Sahne -Sosse,G C 	
Das andere Menue	paniertes Putenschnitzel,A,C,G A, C, G, AG, AH, Kohr Vollkornnudeln A,C A, AG Bratensosse-Geflügel I 	Rinderbraten,I Nudeln A,C A, C, AG Bratensosse Rind I 	Rindermaultaschen, A,C,G,I A, C, I, AG Rinderbrühe,I Kartoffelsalat 	 Lammcurry,G Reis F 	Würstchengulasch (Geflügel),A,G,1  Brötchen A,G 	
Beilagensalat	 Karottensalat mit BIO-Karotten	Blaukrautsalat	Selleriesalat G G, SEF, 2, 3, 6, 11, 12	Eisbergsalat	Rettichsalat,G	



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

Tel. 07344 6419
Fax 07344 21916

KW 45 03.11.2025 bis 08.11.2025

Schmeck den Süden
— Genuss außer Haus —
Baden-Württemberg

	MONTAG 03.11.2025	DIENSTAG 04.11.2025	MITTWOCH 05.11.2025	DONNERSTAG 06.11.2025	FREITAG 07.11.2025	SAMSTAG 08.11.2025
	Orangendressing 6			Joghurtdressing, G G		
Dessert	BIO-Obst	Bio-Vanillecreme G	BIO- Bio-Griespudding G G	Apfelmus	BIO-Obst	



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



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

1 = mit Geschmacksverstärker
2 = mit Farbstoff
3 = konserviert
4 = mit Nitritpökelsalz
5 = mit Nitrat
6 = mit Antioxidationsmittel

7 = geschwefelt
8 = geschwärzt
9 = gewachst
10 = mit Phosphat
11 = mit Süßungsmittel(n)
12 = enthält eine Phenylalaninquelle