



köstlich, lecker, frisch gekocht!

**MONTAG**  
02.02.2026

**DIENSTAG**  
03.02.2026

**MITTWOCH**  
04.02.2026

**DONNERSTAG**  
05.02.2026

**FREITAG**  
06.02.2026

**SAMSTAG**  
07.02.2026

**SONNTAG**  
08.02.2026

Menue 1	Linsen. A,G  A, , 7 Spätzle A,C  A, C Wiener Würstchen,A,G,1 SEF, K	Bifteki,A,G Hack mit Fetakäse A, C, G, AG, AH, Kohr Tomtenreis	Ajvar	Vollkornspaghetti,A  A, AG Thunfisch- Tomatensosse D, F geriebener Käse,G G	Wildgulasch A,G,I  Semmelknödel A,C,G  A, C, AG	Risotto mit Gemüse,G,I  C, G		zum selbst erwärmen  Schupnudeln mit Speck, Sauerkraut A, C, , 3, 4, 6, 10
Veggie Menue	Nudeln A,C  A, C, AG Karottengemüse  G Kräutersosse,A,G G	Gemüsebagel, A,C,G C, I Tomatencouscous,/		Vollkornspaghetti,A  A, AG Tomatenosse,G  AG, AR, GER, HAF, AD, KAM, AH geriebener Käse,G G	Pastinakensuppe,G,  G Rote Grütze  Vanillesosse G G	Gemüsestrudel, A,C,G A, C, G, I, AG Schnittlauchsosse,I G	zum selbst erwärmen  Blumenkohlcreme- Suppe,G,I C Veg.Hackbällchen,/  A, F, AG, GER Brötchen A,G	zum selbst erwärmen  Kraut- schupfnudeln A, C
Das andere Menue	Hühnerfrikassée G A, G Reis  F ErbSEN	Cevapcici-Rind,C  I, SEF Djuvec-Reis ErbSEN, Parpika, Tomate AG, AR, GER, HAF, AD, KAM, AH Bratensosse Rind I	Rinder-Hackbraten, A,I,C,2 A, SEF, AG, AD, AH, Kohr Kartoffelpüree G  G Bratensosse Rind I	Putenschnitzel-Haw Ananas,Käse,G  G Reis  F Bratensosse-Geflüg I	Rindswurst,G,I,1  BIO-Kartoffeln  Sauerkraut  Bratensosse Rind I	zum selbst erwärmen  Blumenkohlcreme- Suppe,G,I  C Hackbällchen, A,C,G,I (Rind+Schwein) A, C, G, SEF, AG Brötchen A,G		
Beilagensalat	Bohnensalat	Karottensalat Joghurtdressing,G G, 6	Blaukrautsalat	Selleriesalat G A, G, SEF, , 2, 3, 6, 11, 12	Blattsalat Essig-Öl-Dressing			
Dessert	Bio-Vanillecreme G G	BIO-Obst	Striatellacreme,G G	BIO-Obst	Fruchtsalat (Apfel,Traube,Oran 6	Hauskuchen,A,C,G	Hauskuchen,A,C,G	



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

Tel. 07344 6419  
Fax 07344 21916

KW 06 02.02.2026 bis 08.02.2026

Schmeck den Süden  
— Genuss außer Haus —  
Baden-Württemberg  
VkSt 161

**MONTAG**  
02.02.2026

**DIENSTAG**  
03.02.2026

**MITTWOCH**  
04.02.2026

**DONNERSTAG**  
05.02.2026

**FREITAG**  
06.02.2026

**SAMSTAG**  
07.02.2026

**SONNTAG**  
08.02.2026

Die Speisen für Samstag, Sonntag und Feiertage, werden immer am letzten Werktag vorher kalt angeliefert.

Bitte erwärmen Sie dieses schonend und langsam auf die Verzehrtemperatur.

Die Speisen müssen bis zur Erwärmung bitte im Kühlschrank gelagert werden.

Wir wünschen einen guten Appetit!



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, Steckrübe

**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	L = Schalenfrüchte
A = Gluten	I = Sellerie
B = Krebstiere	SEF = Senf
C = Eier	K = Sesam
D = Fisch	S = Sulfite
E = Erdnüsse	LU = Lupinen
F = Soja	WT = Weichtiere
G = Milch	

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	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