



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










Tel. 07344 6419
Fax 07344 21916

KW 16 13.04.2026 bis 17.04.2026

Schmeck den Süden
— Genuss außer Haus —
Baden-Württemberg

VkSt 111

köstlich, lecker, frisch gekocht!

	MONTAG 13.04.2026	DIENSTAG 14.04.2026	MITTWOCH 15.04.2026	DONNERSTAG 16.04.2026	FREITAG 17.04.2026
Menue 1	Spaghetti A, C, AG Bolognaise (Rind/Schwein) I, AG, AR, GER, HAF, AD, KAM, AH geriebener Käse G	Schaschlikspies (Schwein), Paprika,Zwiebel,Speck 3 Reis F Schaschliksoße A, AG	 Fischstäbchen (Seelachs) A, D, AG Vollkornreis helle Soße C	Frikadelle (Schwein) A, C, AG Bratkartoffeln Bratensosse (Schwein) A, AG	Schweine- Geschnetzeltes, Champignon C Spätzle A, C Champignon- Rahmsosse A, C, AG
Veggie Menue	 grüne Nudeln A, C Käsesosse A, C, G, AG	 Veg.Hackbällchen A, F, AG, GER Spaghetti A, C, AG Tomatensosse AG, AR, GER, HAF, AD, KAM, AH	 Spirelli A, C, AG Karottengemüse Brokkolisosse A, C, G, AG	 Karottencreme- Suppe,G A, C, G, AG Pfannkuchen,A,C,G A, C, G, AG Zimt und Zucker	 Süßkartoffel-Schupfnudel Koriandersosse
Das andere Menue	Putengeschnetzeltes, Champignon C Vollkornreis	Geflügelhack- Bällchen A, C, G, , 6 Spaghetti A, C, AG Tomatensosse AG, AR, GER, HAF, AD, KAM, AH	Chinapfanne-Hühnchen, Reis-Paprika F	Tafelspitz vom Rind Kartoffeln Meerrettichsoße A, G, , 6, 7	Kartoffelsalat Rinderbrühe Rindermaultaschen A, C, I, AG
Beilagensalat	Karottensalat Joghurtdressing G, , 6	Gurkensalat Essig Öl Dressing (Gurke)	Tomatensalat K	Kohlrabisalat	Blattsalat Essig-Öl-Dressing
Dessert	 BIO-Obst	 Bio-Schokopudding G	 BIO-Obst	Apfelmus	 Bio-Griespudding G

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



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