































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

Tel. 07344 6419  
Fax 07344 21916

KW 35 25.08.2025 bis 30.08.2025

Schmeck den Süden  
— Genuss außer Haus —  
Baden-Württemberg

	MONTAG 25.08.2025	DIENSTAG 26.08.2025	MITTWOCH 27.08.2025	DONNERSTAG 28.08.2025	FREITAG 29.08.2025	SAMSTAG 30.08.2025
Menue 1	<p>Kartoffelsalat</p> <p> Wiener Würstchen,A,G,1 SEF, K</p> <p>hausgemachtes Ketchup,G,I</p> <p> Brötchen A,G </p>	<p> paniertes,A,C,G Schweineschnitzel A, G, AG, AH, Kohr</p> <p>Spätzle A,C</p> <p> Bratensosse I A, AG</p>	<p>Nudelsalat,A,G A, C, G, SEF, AG, 2, 3, 11, 12</p> <p> Bratwurst,G</p> <p> Bratensosse I A, AG</p> <p> Brötchen A,G </p>	<p> Königsberger-Klopse,C,</p> <p>Reis F</p> <p>Kapern-Sosse,A,G</p>	<p> Seelachsfilet natur,A A, D, AG</p> <p> BIO-Kartoffeln</p> <p>Zitronensosse,A,G </p>	
Veggie Menue	<p> Vollkomspaghetti,A,C,G A, AG</p> <p>Käsesosse G G, I </p>	<p> Gemüsestrudel,A,C,G A, C, G, I, AG</p> <p>Schnittlauchsosse,I,G G </p>	<p>Petersiliensuppe G,I G</p> <p>Waldfrüchtestrudel,A,C, A, C, G, L, AG, HA, HB</p> <p>Vanillesosse G G </p>	<p> Süsskartoffel-Hanf-Tale G,I</p> <p>Cous-Cous,A A, F, AG</p> <p>KarottensosseA,G </p>	<p>Pellkartoffeln</p> <p>Kräuterquark,G 6 </p>	
Das andere Menue	<p>Kartoffelsalat</p> <p>Rindswurst,G,I,1</p> <p> Brötchen A,G </p>	<p>Pute-Reis-Paprika Pfanne,G,I </p>	<p> Hähnchenschlegel SEF</p> <p>Reis F</p> <p>Curry-Kräutersosse,A,G G </p>	<p>Rinderbraten,I</p> <p>Spätzle A,C</p> <p>Bratensosse Rind I </p>	<p>paniertes Putenschnitzel,A,C,G A, G, AG, AH, Kohr</p> <p>Spätzle A,C</p> <p>Rahmkraut,G G</p> <p>Bratensosse-Geflügel I </p>	












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

Tel. 07344 6419  
Fax 07344 21916

KW 35 25.08.2025 bis 30.08.2025

Schmeck den Süden  
— Genuss außer Haus —  
Baden-Württemberg

	<b>MONTAG</b> 25.08.2025	<b>DIENSTAG</b> 26.08.2025	<b>MITTWOCH</b> 27.08.2025	<b>DONNERSTAG</b> 28.08.2025	<b>FREITAG</b> 29.08.2025	<b>SAMSTAG</b> 30.08.2025
Allergiker Essen	Allergiker	Allergiker	Allergiker	Allergiker	Allergiker	
Beilagensalat	Selleriesalat G G, SEF , 2, 3, 6, 11, 12 	Paprika Rohkost 	Kohlrabisalat 	Blattsalat Joghurtdressing,G G 	Maissalat 	
Dessert	Buttermilchdessert,G G 	 BIO-Obst 	eingelegte Birnen 	 Bio-Vanillecreme G 	 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