


























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

Tel. 07344 6419
Fax 07344 21916

KW 10 03.03.2025 bis 08.03.2025

Schmeck den Süden
— Genuss außer Haus —
Baden-Württemberg

	MONTAG 03.03.2025	DIENSTAG 04.03.2025	MITTWOCH 05.03.2025	DONNERSTAG 06.03.2025	FREITAG 07.03.2025	SAMSTAG 08.03.2025
Menue 1	 Tortellini-gefüllt, Hack,A,C,G,I A, C, I, AG Tomatensosse,G AG, AR, GER, HAF, AD, KAM, AH 	 Alaska Seelachsfilet,Eipanade, A, C, D, G, AG Vollkornreis Tomaten-Kräutersosse, AG, AR, GER, HAF, AD, KAM, AH Karottengemüse 	 Frikadelle,A,C,G (Schwein) A, C, AG Spätzle A,C Bratensosse I A, AG 	 Kohlroulade,C,I Hackfleisch,gefüllt Petersilienkartoffeln Bratensosse I A, AG 	 Nudeln A,C A, AG  Käse-Schinkensosse,A,I G, I 	
Veggie Menue	 Tortellini, A,C,G Frischkäse-Spinat- Füllung A, C, G, AG Tomatensosse,G AG, AR, GER, HAF, AD, KAM, AH 	 veg.Knusperle,C, Reis F Currysosse G G Erbsen 	 Gemüsecremesuppe, G,I,Karotten,Brokkoli G Quark-Griesauflauf,A,C, A, C, E, G, L, AG, HA, HB 	 Sesambrötchen,A,C,G; A, K, AG Veggie Hamburgerbratling Krippe port Salablat,Tomate,Gurke hausgemachtes Ketchup,G,I 	 Nudeln A,C A, AG Karotten,Brokkoli Käsesosse,A,G G, I 	
Das andere Menue	 Putenbrust, Kräuterkruste,A,C,G A, AG, AH, Kohr Nudeln A,C A, C, AG	 Geflügelragout,(Huhn),	 Sauerbraten Rind,I	 Sesambrötchen,A,C,G; A, K, AG  Hamburgerpatty,Rind	 Geflügelleberkäse,A,G,I I, SEF, 3, 6, 10 Bratkartoffeln	 Thunfisch- Nudelaufauf A,C,G A, C, D, F, G, AG, AR, GER, HAF, AD, KAM, AH Hauskuchen,A,C,G




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

Tel. 07344 6419
Fax 07344 21916

KW 10 03.03.2025 bis 08.03.2025

Schmeck den Süden
— Genuss außer Haus —
Baden-Württemberg

	MONTAG 03.03.2025	DIENSTAG 04.03.2025	MITTWOCH 05.03.2025	DONNERSTAG 06.03.2025	FREITAG 07.03.2025	SAMSTAG 08.03.2025
	Kräutersosse,A,G G	Reis F Erbsen	 BIO-Kartoffeln Sauerbratenosse Rind,I	Salablatt,Tomate,Gurke hausgemachtes Ketchup,G,I	Bratensosse-Geflügel I	
Beilagensalat	 Karotte/Kraut-Salat BIO-Karotte,BIO-Kraut G	Blattsalat Essig-Öl-Dressing	Blaukrautsalat	Karottensalat Joghurtdressing,G G, 6	rote Beete Salat	
Dessert	 BIO-Obst	Naturjoghurt,G G Marmelade	Apfelmus	Fruchtjoghurt,G	 Bio-Griespudding G G	



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