



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















Tel. 07344 6419
Fax 07344 21916

KW 16 13.04.2026 bis 19.04.2026

Schmeck den Süden
— Genuss außer Haus —
Baden-Württemberg

VkSt 161

köstlich, lecker, frisch gekocht!

	MONTAG 13.04.2026	DIENSTAG 14.04.2026	MITTWOCH 15.04.2026	DONNERSTAG 16.04.2026	FREITAG 17.04.2026	SAMSTAG 18.04.2026	SONNTAG 19.04.2026
Menue 1	Spaghetti A, C, AG  Bolognaise (Rind/Schwein) I, AG, AR, GER, HAF, AD, KAM, AH geriebener Käse G	Schaschlikspies (Schwein), Paprika, ; 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	Leberknödel (Schwein) Gemüsejulienne (Brühe) I vegetarische Brühe	mit-Ei-geröstete Maultaschen (Schwein) A, C, G, I, 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, G, I A, C, G, AG	 Karottencreme- Suppe A, C, G, AG Pfannkuchen A, C, G, AG Zimt und Zucker	 Süßkartoffel-Schuß Koriandersosse	Bergkäse-Nocken Gemüsejulienne (Brühe) I vegetarische Brühe	veg.Maultaschen A, C, G Gebräunte Butter
Das andere Menue	Putengeschnetzelte Champignon C Vollkornreis	Geflügelhack- Bällchen A, C, G, , 6 Spaghetti A, C, AG Tomatensosse AG, AR, GER, HAF, AD, KAM, AH	Chinapfanne-Hühn Reis-Paprika F	Tafelspitz, BIO-Rind Salzkartoffeln Meerrettichsoße A, G, , 6, 7	Kartoffelsalat Rinderbrühe Rindermaultaschen A, C, I, AG		
Beilagensalat	Karottensalat Joghurt dressing G, , 6	Gurkensalat Essig-Öl Dressing	Tomatensalat K	Kohlrabissalat	Blattsalat Essig-Öl-Dressing		
Dessert	 BIO-Obst	 Bio-Schokopudding G	 BIO-Obst	Apfelmus 	 Bio-Griespudding G	Hauskuchen	Hauskuchen

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