






























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

Tel. 07344 6419
Fax 07344 21916

KW 27 30.06.2025 bis 05.07.2025

Schmeck den Süden
— Genuss außer Haus —
Baden-Württemberg

	MONTAG 30.06.2025	DIENSTAG 01.07.2025	MITTWOCH 02.07.2025	DONNERSTAG 03.07.2025	FREITAG 04.07.2025	SAMSTAG 05.07.2025
Menue 1	 Lachswürfel D Nudeln A,C A, C, AG Sahnesosse,A,G,I G 	 paniertes,A,C,G Schweineschnitzel A, G, AG, AH, Kohr Nudeln A,C A, C, AG  Bratensosse I A, AG 	 Currywurst,G Currysosse,A,G,I G, SEF, 11 Reis F 	 Spaghetti A,C A, AG Carbonara, Speck,A,C,G,1 C 	 Nudelsalat,A,G A, C, G, SEF, AG, 2, 3, 11, 12 Bratwurst,G  Brötchen A,G  Bratensosse I A, AG 	
Veggie Menue	Back-Camenbert,A,C,G G, AG Preisselbeermarmelade  Brötchen A,G 	 Kartoffelgratin G G Tomatensosse,G AG, AR, GER, HAF, AD, KAM, AH 	 Gemüsecremesuppe, G,I,Karotten,Brokkoli G Kaiserschmarrn, A,C,G A, C, G, AG Zimt und Zucker Vanillesosse G G 	 Linsenküchle G  Spätzle A,C vegetarische dunkle-Sosse,I A, G, AG 	 Brokkoli-Käse- Nuggets,A,G Reis F Tomatensosse,G AG, AR, GER, HAF, AD, KAM, AH 	
Das andere Menue	Putenbrust, Kräuterkruste,A,C,G A, AG, AH, Kohr Kartoffeln  Bratensosse-Geflügel I	Pute-Reis-Paprika Pfanne,G,I 	Rindermaultaschen, A,C,G,I A, C, I, AG Rinderbrühe,I Kartoffelsalat	paniertes Putenschnitzel,A,C,G A, G, AG, AH, Kohr Spätzle A,C Bratensosse-Geflügel I	 Rinderbraten vom BIO-Rind,I Semmelknödel A,C,G A, C, AG Bratensosse Rind I	






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

Tel. 07344 6419
Fax 07344 21916

KW 27 30.06.2025 bis 05.07.2025

Schmeck den Süden
— Genuss außer Haus —
Baden-Württemberg

	MONTAG 30.06.2025	DIENSTAG 01.07.2025	MITTWOCH 02.07.2025	DONNERSTAG 03.07.2025	FREITAG 04.07.2025	SAMSTAG 05.07.2025
Beilagensalat	Karottensalat Joghurtdressing, G G, 6	Eisbergsalat Honig-Senf-Dressing SEF	Gurkensalat Essig-/Öl Dressing (Gurke) Krippe port	Blattsalat Essig-Öl-Dressing	Tomatensalat K	
Dessert	 BIO-Obst	 Bio-Vanillecreme G	Apfelmus	 Bio-Milchreis G G	Fruchtsalat (Apfel, Traube, Orange) 6	



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