




























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

Tel. 07344 6419  
Fax 07344 21916

KW 40 29.09.2025 bis 04.10.2025

Schmeck den Süden  
— Genuss außer Haus —  
Baden-Württemberg

	MONTAG 29.09.2025	DIENSTAG 30.09.2025	MITTWOCH 01.10.2025	DONNERSTAG 02.10.2025	FREITAG 03.10.2025	SAMSTAG 04.10.2025
Menue 1	  Kibbelinge,A,C,G,D A, D, AG  BIO-Kartoffeln  Remoulade C G, SEF, 2, 3, 11, 12 	 Caneloni-gefüllt, A,C,G Hack,überbacken A, C, I  Tomatensosse,G AG, AR, GER, HAF, AD, KAM, AH 	 Leberkäse(Schwein);G,  Kartoffelgratin,G G  Bratensosse I A, AG 	  Kartoffel-Kürbis-Auflauf  (Schwein),G G 		
Veggie Menue	 Gemüsefrikadelle, A,C,G A, C, AG  BIO-Kartoffeln  vegetarische dunkle-Sosse,I A, G, AG 	  Grillgemüse mit Feta,G, Kartoffeln,Paprika, Karotten,Zucchini G  Tomaten-Thymiansoss A, C, G, AG, AR, GER, HAF, AD, KAM, AH 	  Rahmspinat G G  Vollkornspaghetti,A,C,G A, AG 	 Käsespätzle,A,C,G G  Röstzwiebel,A A, AG, AD, AH, Kohr 		
Das andere Menue	Lammcurry,G  Reis F 	Rindswurst,G,I,1  BIO-Kartoffeln  Bratensosse Rind I 	Cordon bleu (Geflügel),A,C,G A, G  Nudeln A,C A, C, AG Bratensosse-Geflügel I 	Currywurst-Pute,G,I,1 SEF  Currysosse,A,G,I G, SEF, 11  Reis F 		
Beilagensalat	BIO-Karottensticks 	Karotte-/Krautsalat,G G	Tomatensalat K	Gurkensalat		



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

Tel. 07344 6419  
Fax 07344 21916

KW 40 29.09.2025 bis 04.10.2025

Schmeck den Süden  
— Genuss außer Haus —  
Baden-Württemberg

**MONTAG**  
29.09.2025










**DIENSTAG**  
30.09.2025

**MITTWOCH**  
01.10.2025

**DONNERSTAG**  
02.10.2025

**FREITAG**  
03.10.2025

**SAMSTAG**  
04.10.2025

				Schmanddressing, G G, 6 		
Dessert	Fruchtquark G G 	 Bio-Milchreis G G 	 BIO-Obst 	Vanillecreme 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