
















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

Tel. 07344 6419
Fax 07344 21916

KW 09 24.02.2025 bis 01.03.2025

Schmeck den Süden
— Genuss außer Haus —
Baden-Württemberg

	MONTAG 24.02.2025	DIENSTAG 25.02.2025	MITTWOCH 26.02.2025	DONNERSTAG 27.02.2025	FREITAG 28.02.2025	SAMSTAG 01.03.2025
Menue 1	 Nudelpfanne,A,C,G,1 Schinkenwurst A, AG Brokkoli  Bratensosse I A, AG	  Rosenkohl-Speck-Karto Auflauf,C,G, Sonnenblumenkernen G	 Seelachsfilet natur,A A, D, AG Vollkornreis Schmor-Gurkensosse,A G	 Blumenkohl- Kartoffel- Eintopf,I,G C  Hackbällchen, A,C,G,I (Rind+Schwein) A, C, G, SEF, AG	 Kassler Kartoffelpürée G G  Bratensosse I A, AG Sauerkraut	
Veggie Menue	 Rahmspinat G G Kartoffeln Rührei,C,G C, G	 Brokkolicremesuppe,G A, C, G, AG Kaiserschmarrn, A,C,G A, C, G, AG	 Kartoffelgratin G G Karottengemüse vegetarische dunkle-Sosse,I A, G, AG	 Veg.Hackbällchen,A,C,f A, F, AG, GER Reis F Tomatensosse,G AG, AR, GER, HAF, AD, KAM, AH	 Spätzle A,C Linsen. A;G	
Das andere Menue	Hähnchenschlegel SEF Nudeln A,C A, C, AG Majoransosse,I,G G	Rinder-Hackbraten, A,I,C,2 A, AG, AH, Kohr Vollkornnudeln A,C A, AG Bratensosse Rind I	Gaisburger Marsch,Rindfleisch, Sellerie,Kartoffeln, Karotten,Spätzle,A,C,I Rinderbrühe,I	Geflügelhackbällchen,A A, C, G, 6 Reis F Tomatensosse,G AG, AR, GER, HAF, AD, KAM, AH	Currywurst-Pute,G,I,1 SEF Currysosse,A,G,I G, SEF, 11 Reis F	 Kartoffelsuppe mit Wienerle G,1,I G  Brötchen A,G Hauskuchen,A,C,G












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

Tel. 07344 6419
Fax 07344 21916

KW 09 24.02.2025 bis 01.03.2025

Schmeck den Süden
— Genuss außer Haus —
Baden-Württemberg

	MONTAG 24.02.2025	DIENSTAG 25.02.2025	MITTWOCH 26.02.2025	DONNERSTAG 27.02.2025	FREITAG 28.02.2025	SAMSTAG 01.03.2025
Beilagensalat	Krautsalat 	Selleriesalat G G, SEF, 2, 3, 6, 11, 12	 Karottensalat mit BIO-Karotten Joghurtdressing,G G, 6 	rote Beete Salat	 BIO-Blattsalat Joghurtdressing,G G	
Dessert	 BIO-Obst 	Apfelmus 	Fruchtquark G G 	 BIO-Obst	Fruchtsalat mit Ananas und Melone 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