



köstlich, lecker, frisch gekocht!

MONTAG
16.02.2026

DIENSTAG
17.02.2026

MITTWOCH
18.02.2026

DONNERSTAG
19.02.2026

FREITAG
20.02.2026

Menue 1	Paprikaschnitzel (Pute) Spätzle A, C Bratensosse A, AG	Bandnudeln A, C, AG Lachswürfel D Sahnesosse A, C, G, AG Erbsen	Kassler Sauerkraut BIO-Kartoffeln G G Bratensosse A, AG	Spaghetti A, C, AG Carbonara, Speck A, G	geröstete-Maultaschen vegetarisch,mit-Ei A, C, G Tomatensosse AG, AR, GER, HAF, AD, KAM, AH
Veggie Menue	Brokkoli-Käse-Nuggets A, C Reis F vegetarische Gemüsesosse	grüne Nudeln A, C Käsesosse A, C, G, AG Karottengemüse	Kohlrabcremesuppe A, C, G, AG Griesbrei A,C,G A, C, G Zimt und Zucker	Kässpätzle A, C, G Röstzwiebel A, AG, AD, AH, Kohr	Rösti überbacken mit Brokkoli, Blumenkohl G Petersiliensosse A, C, G, AG
Das andere Menue	Chickennuggets A, C, F, G, SEF, AG Reis F Currysosse G	Putenbrust, Kräuterkruste A, SEF, AG, AH, Kohr Vollkornnudeln A, C, AG Bratensosse-Geflügel	Rindsragout,Tomaten,Kar Vollkornnudeln A, C, AG	Puten-Frucht-Curry C, , 2 Reis F	Kartoffelsalat Rindermaultaschen A, C, I, AG Rinderbrühe
Beilagensalat	Karottensalat mit BIO-Karotten Orangendressing 6	Maissalat	Blaukrautsalat	Linsensalat I	Bohnensalat
Dessert	Bio-Milchreis G G	BIO-Obst	Apfelmus	Bio-Vanillecreme G G	BIO-Obst

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: Süßfrüchte, Seefisch und Reis)!

Deklarationspflichtige

Allergene

Hauptallergene	L = Schalenfrüchte
A = Gluten	I = Sellerie
B = Krebstiere	SEF = Senf
C = Eier	K = Sesam
D = Fisch	S = Sulfite
E = Erdnüsse	LU = Lupinen
F = Soja	WT = Weichtiere
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	7 = geschwefelt
2 = mit Farbstoff	8 = geschwärtzt
3 = konserviert	9 = gewachst
4 = mit Nitritpökelsalz	10 = mit Phosphat
5 = mit Nitrat	11 = mit Süßungsmittel(n)
6 = mit Antioxidationsmittel	12 = enthält eine Phenylalaninquelle