

























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

Tel. 07344 6419  
Fax 07344 21916

KW 28 07.07.2025 bis 12.07.2025

Schmeck den Süden  
— Genuss außer Haus —  
Baden-Württemberg

	MONTAG 07.07.2025	DIENSTAG 08.07.2025	MITTWOCH 09.07.2025	DONNERSTAG 10.07.2025	FREITAG 11.07.2025	SAMSTAG 12.07.2025
Menue 1	  Seelachsfilet paniert,A,C,G A, D, AG  Vollkornreis  Kräutersosse,A,G G 	 fränkischer Krautbraten,C,G Hack,Kraut, C, 3, 6  Kartoffeln   Bratensosse I A, AG 	 Paprikaschnitzel (Pute)  Reis F   Bratensosse I A, AG 	 Kassler  Kartoffelpürée G G   Bratensosse I A, AG 	Schupnudeln,A,C,G mit Speck(Schwein),2 und Sauerkraut A, C, 3, 4, 6, 10  Bratensosse I A, AG 	
Veggie Menue	Knusperbagels,A,C,G C, I  Nudeln A,C A, C, AG  Kräutersosse,A,G G 	  Gemüseschnitzel A,C,G  Kartoffeln  vegetarische dunkle-Sosse,I A, G, AG	  Frühlingsrolle,A,C,G,I Gemüsefüllung A, C, G, I, SEF  Reis F  süss-sauer-Sosse 	 Buchstabeneinlage,A,C, A, C, AG  vegetarische Brühe,I  Topfenstrudel,A,C,G A, C, F, G, AG  Vanillesosse G G 	  grüne Nudeln A,C  Käsesosse G G, I	
Das andere Menue	Puten-Frucht-Curry G 2  Reis F 	Hähnchenschlegel SEF  Kartoffelsalat  Bratensosse-Geflügel I 	Frühlingsrolle,A,G gefüllt mit Hühnchen und Gemüse,I A, C, F, G, I  Reis F  süss-sauer-Sosse 	  Tafelspitz vom Rind,I  Kartoffeln  Meerrettichsosse,A,G G, 6, 7	Putengeschnetzeltes, Champignon A,G G  Reis F 	













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

Tel. 07344 6419  
Fax 07344 21916

KW 28 07.07.2025 bis 12.07.2025

Schmeck den Süden  
— Genuss außer Haus —  
Baden-Württemberg

	<b>MONTAG</b> 07.07.2025	<b>DIENSTAG</b> 08.07.2025	<b>MITTWOCH</b> 09.07.2025	<b>DONNERSTAG</b> 10.07.2025	<b>FREITAG</b> 11.07.2025	<b>SAMSTAG</b> 12.07.2025
Beilagensalat	Karottengemüse 	Paprikasalat 	Blattsalat Essig-Öl-Dressing 	Bohnensalat 	Karottensalat Joghurtdressing, G <sub>6</sub> 	
Dessert	Naturjoghurt, G Obststücke 	 BIO-Obst 	Fruchtquark G <sub>6</sub>	Fruchtsalat (Apfel, Traube, Orange) <sub>6</sub>	 BIO-Obst 	



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