
































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

Tel. 07344 6419
Fax 07344 21916

KW 21 19.05.2025 bis 23.05.2025

Schmeck den Süden
— Genuss außer Haus —
Baden-Württemberg

	MONTAG 19.05.2025	DIENSTAG 20.05.2025	MITTWOCH 21.05.2025	DONNERSTAG 22.05.2025	FREITAG 23.05.2025	SAMSTAG 24.05.2025
Menue 1	 Hackbraten (Schwein),A,C,G A, SEF, AG, AD, AH, Kohr  Kartoffelpüree G  Bratensosse I A, AG 	 Caneloni-gefüllt, A,C,G Hack,überbacken A, C, I Tomatensosse,G AG, AR, GER, HAF, AD, KAM, AH 	 Schweinebraten Spätzle A,C  Bratensosse I A, AG 	 Kabeljau D Vollkornreis Karo.-Lauch-Sosse,A, G,I G 	 Kartoffelsalat  Bratwurst,G  Bratensosse I A, AG  Brötchen A,G 	
Veggie Menue	 Karottencreme- Suppe,G Apfelringe,A,C,G A, C, G, AG Vanillesosse G G 	 Spinatknödel,A,C,G A, C, G Tomatenragout,G,I 	 Sesambrötchen,A,C,G; A, K, AG Grillkäse,G G Salablatt,Tomate,Gurke hausgemachtes Ketchup,G,I 	 Nudeln A,C A, AG Brokkolisosse,A,G A, C, G, AG 	 Kartoffelrösti,C Blumenkohl vegetarische Gemüsesosse G,I 	
Das andere Menue	 Cevapcici-Rind,C I, SEF Djuvec-Reis Erbsen,Paprika Tomate AG, AR, GER, HAF, AD, KAM, AH	 Frikadelle(RInd), A,C A, C Nudeln A,C A, C, AG Bratensosse Rind I	 Sesambrötchen,A,C,G; A, K, AG  Hamburgerpatty,Rind Salablatt,Tomate,Gurke	 Hühnereintopf, Möhren,Reis,Erbsen,G,I  Brötchen A,G 	 Putengeschnetzeltes, Champignon A,G G Kartoffelrösti,A,C 	



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

Tel. 07344 6419
Fax 07344 21916

KW 21 19.05.2025 bis 23.05.2025

Schmeck den Süden
— Genuss außer Haus —
Baden-Württemberg

	MONTAG 19.05.2025	DIENSTAG 20.05.2025	MITTWOCH 21.05.2025	DONNERSTAG 22.05.2025	FREITAG 23.05.2025	SAMSTAG 24.05.2025
	Ajvar helle Sosse A,G C		hausgemachtes Ketchup,G,I			
Beilagensalat	Kohlrabisalat	Rettichsalat,G	Salat mit BIO-Tomaten,K K	Salat mit BIO-Gurken Schmanddressing, G G, 6	Blattsalat Essig-Öl-Dressing	
Dessert	BIO-Obst	Straciatellaquark,G	BIO-Obst	Fruchtquark G G	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