



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

Tel. 07344 6419
Fax 07344 21916

KW 06 02.02.2026 bis 07.02.2026

Schmeck den Süden
— Genuss außer Haus —
Baden-Württemberg

VkSt 111

köstlich, lecker, frisch gekocht!

MONTAG
02.02.2026

DIENSTAG
03.02.2026

MITTWOCH
04.02.2026

DONNERSTAG
05.02.2026

FREITAG
06.02.2026

Menue 1	Linsen, A;G A, , 7 Spätzle A,C A, C Wiener Würstchen,A,G,1 SEF, K	Bifteki,A,G Hack mit Fetakäse A, C, G, AG, AH, Kohr Tomatenreis Ajvar	Vollkornspaghetti,A,C,G A, AG Thunfisch-Tomatensosse, D, F geriebener Käse,G G	Wildgulasch A,G,I Semmelknödel A,C,G A, C, AG	Risotto mit Gemüse,G,I C, G
Veggie Menue	Nudeln A,C A, C, AG Karottengemüse G Kräutersosse,A,G G	Gemüsebagel, A,C,G C, I Tomatencouscous,A A, AG helle Sosse A,G C	Vollkornspaghetti,A,C,G A, AG Tomatensosse,G AG, AR, GER, HAF, AD, KAM, AH geriebener Käse,G G	Pastinakensuppe,G,I G Rote Grütze Vanillesosse G G	Gemüsestrudel,A,C,G A, C, G, I, AG Schnittlauchsosse,I,G G
Das andere Menue	Hühnerfrikassée G A, G Reis F Erbsen	Cevapcici-Rind,C I, SEF Djuvec-Reis Erbsen,Paprika Tomate AG, AR, GER, HAF, AD, KAM, AH Bratensosse Rind I	Rinder-Hackbraten, A,I,C,2 A, SEF, AG, AD, AH, Kohr Kartoffelpürée G G Bratensosse Rind I	Putenschnitzel-Hawaii, Ananas,Käse,G G Reis F Bratensosse-Geflügel I	Rindswurst,G,I,1 BIO-Kartoffeln Sauerkraut Bratensosse Rind I
Beilagensalat	Bohnensalat	Karottensalat Joghurtdressing,G G, , 6	Blaukrautsalat	Selleriesalat G A, G, SEF, , 2, 3, 6, 11, 12	Blattsalat Essig-Öl-Dressing
Dessert	Bio-Vanillecreme G G	BIO-Obst	Straciatellacreme,G G	BIO-Obst	Fruchtsalat (Apfel,Traube,Orange) 6

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

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, Steckrübe

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	L = Schalenfrüchte	Glutenhaltige Allergene	Allergene von Schalenfrüchten
A = Gluten	I = Sellerie	AG = Weizen	HA = Mandeln
B = Krebstiere	SEF = Senf	AR = Roggen	HB = Haselnüsse
C = Eier	K = Sesam	GER = Gerste	HC = Walnüsse
D = Fisch	S = Sulfite	HAF = Hafer	HD = Cashewnüsse
E = Erdnüsse	LU = Lupinen	AD = Dinkel	HE = Pecannüsse
F = Soja	WT = Weichtiere	KAM = Kamut	HF = Paranüsse
G = Milch		AH = Gluten-Hybride	HG = Pistazie

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