























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

Tel. 07344 6419
Fax 07344 21916

KW 37 08.09.2025 bis 13.09.2025

Schmeck den Süden
— Genuss außer Haus —
Baden-Württemberg

	MONTAG 08.09.2025	DIENSTAG 09.09.2025	MITTWOCH 10.09.2025	DONNERSTAG 11.09.2025	FREITAG 12.09.2025	SAMSTAG 13.09.2025
Menue 1	 Matjesfilet,D,G Joghurtsosse,Hausfrau Gurke,Joghurt,G G, SEF, 11  BIO-Kartoffeln 	Schupnudeln,A,C,G mit Speck(Schwein),2 und Sauerkraut A, C, 3, 4, 6, 10	Spaghetti A,C A, AG Bolognaise (Rind/Schwein) A,G I, AG, AR, GER, HAF, AD, KAM, AH geriebener Käse,G G 	Spaghetti A,C A, AG Carbonara, Speck,A,C,G,1 C  	 Paprikaschnitzel (Schwein) Kg Reis F  Bratensosse I A, AG 	
Veggie Menue	Kartoffelsalat vegetarische Maultaschen,A,C,G,I vegetarische Brühe,I 	 Linsenbolo,A,C,G A, AG Nudeln A,C A, C, AG geriebener Käse,G G 	 Käsespätzle,A,C,G G Röstzwiebel,A A, AG, AD, AH, Kohr 	Pilzrahmsuppe,A,G G Griesbrei A,C,G C, G Zimt und Zucker 	 Vollkornnudeln,A,C A, AG  Karottensosse,G,I 	
Das andere Menue	Kartoffelsalat Rindermaultaschen, A,C,G,I A, C, I, AG	Wienerle-Geflügel,1,I,G 3, 6 schwäbischer Kartoffelsalat 	Putenschnitzel im Parmesan-EI- Teigmantel,A,C,G C, G Spaghetti,A,C,G A, AG	 Gaisburger Marsch,Rindfleisch, Sellerie,Kartoffeln, Karotten,Spätzle,A,C,I	Geflügelleberkäse,A,G,I I, SEF, 3, 6, 10 Kartoffelpürée G G	























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

Tel. 07344 6419
Fax 07344 21916

KW 37 08.09.2025 bis 13.09.2025

Schmeck den Süden
— Genuss außer Haus —
Baden-Württemberg

	MONTAG 08.09.2025	DIENSTAG 09.09.2025	MITTWOCH 10.09.2025	DONNERSTAG 11.09.2025	FREITAG 12.09.2025	SAMSTAG 13.09.2025
	Rinderbrühe,I  	Senf, A SEF Brötchen A,G 	Tomatensosse,G AG, AR, GER, HAF, AD, KAM, AH 	Rinderbrühe,I 	Bratensosse-Geflügel I 	
Allergiker Essen	Allergiker	Allergiker	Allergiker	Allergiker	Allergiker	
Beilagensalat	Maissalat 	 Salat mit BIO-Tomaten,K K 	 Karottensalat mit BIO-Karotten Joghurtdressing,G G, 6 	Blattsalat Essig-Öl-Dressing 	 BIO-Gurkensticks 	
Dessert	Apfelmus 	 Bio-Vanillecreme G 	 BIO-Obst 	eingelegte-Kirschen,A A, AG 	 Bio-Schokopudding G 	



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