













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

Tel. 07344 6419  
Fax 07344 21916

KW 08 16.02.2026 bis 20.02.2026

Schmeck den Süden  
— Genuss außer Haus —  
Baden-Württemberg  
VkSt 220

köstlich, lecker, frisch gekocht!

	<b>MONTAG</b> 16.02.2026	<b>DIENSTAG</b> 17.02.2026	<b>MITTWOCH</b> 18.02.2026	<b>DONNERSTAG</b> 19.02.2026	<b>FREITAG</b> 20.02.2026
Zwischen - verpflegung	Zwischenverpflegung Obst	Zwischen - verpflegung Gemüse	Zwischen - verpflegung Gemüse	Zwischenverpflegung Obst	Zwischen - verpflegung Gemüse
Menue 1 Haupt - komponente		 Lachswürfel D			
Menue 1 Sosse		Sahnesosse A, C, G, AG			
Menue 1 Beilage		Bandnudeln A, C, AG			
Menue 1 Salat-Gemüse		Erbsen			
Menue 1 Dessert		 BIO-Obst			
Veggie 1 Suppe			Kohlrabibremesuppe A, C, G, AG		
Veggie 1 Haupt - komponente	 Brokkoli-Käse- Nuggets A, C	grüne Nudeln A, C	Griesbrei A, C, G	 Käsespätzle A, C, G	Rösti überbacken mit Brokkoli, Blumenkohl G
Veggie 1 Sosse	vegetarische Gemüsesosse	Käsesosse A, C, G, AG			Petersiliensosse A, C, G, AG
Veggie 1 Beilage	Reis F		Zimt und Zucker	Röstzwiebel A, AG, AD, AH, Kohr	
Veggie 1 Salat-Gemüse	 Karottensalat mit BIO-Karotten Orangendressing 6	Karottengemüse		Linsensalat I	Bohnensalat
Veggie 1 Dessert	 Bio-Milchreis G G	 BIO-Obst	Apfelmus	 Bio-Vanillecreme G G	 BIO-Obst
Das andere Suppe					Rinderbrühe
Das andere Haupt - komponente	Chickennuggets A, C, F, G, SEF, AG	Putenbrust, Kräuterkruste A, SEF, AG, AH, Kohr	 Rindsragout, I Tomaten, Kar	Puten-Frucht-Curry C, , 2	Rindermaultaschen A, C, I, AG
Das andere Sosse	Currysosse G	Bratensosse-Geflügel			
Das andere Beilage	Reis F	Vollkornnudeln A, C, AG	Vollkornnudeln A, C, AG	Reis F	



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

Tel. 07344 6419  
Fax 07344 21916

KW 08 16.02.2026 bis 20.02.2026

Schmeck den Süden  
— Genuss außer Haus —  
Baden-Württemberg

VkSt 220











**MONTAG**  
16.02.2026

**DIENSTAG**  
17.02.2026

**MITTWOCH**  
18.02.2026

**DONNERSTAG**  
19.02.2026

**FREITAG**  
20.02.2026

Das andere Salat-Gemüse	 Karottensalat mit BIO-Karotten Orangendressing 6	Maissalat	Blaukrautsalat	Linsensalat I	Kartoffelsalat
Das andere Dessert	 Bio-Milchreis G G	 BIO-Obst	Apfelmus	 Bio-Vanillecreme G G	 BIO-Obst
Veggie 2 Haupt - komponente	Gnocchi A, C, AG	Kartoffeltasche, C Frischkäsefüllung G	Rote-Beete-Nudeln	vegetarische Bratlinge A, C, G, AG, AD, AH, Kohr	Krautschupfnudeln A, C
Veggie 2 Sosse	Kräutersosse A, C, G, AG	Petersiliensosse A, C, G, AG	Schwarzwurzelragout A, C, G, AG	vegetarische dunkle-Sosse A, G, AG	
Veggie 2 Beilage				Salzkartoffeln	
Veggie 2 Salat-Gemüse	 Karottensalat mit BIO-Karotten Orangendressing 6	Maissalat	Blaukrautsalat	Linsensalat I	Bohnensalat
Veggie 2 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: 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