



































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

Tel. 07344 6419
Fax 07344 21916

KW 32 04.08.2025 bis 09.08.2025

Schmeck den Süden
— Genuss außer Haus —
Baden-Württemberg

	MONTAG 04.08.2025	DIENSTAG 05.08.2025	MITTWOCH 06.08.2025	DONNERSTAG 07.08.2025	FREITAG 08.08.2025	SAMSTAG 09.08.2025
Menue 1	Spaghetti A,C A, AG  Bolognaise (Rind/Schwein) A,G I, AG, AR, GER, HAF, AD, KAM, AH geriebener Käse,G G 	 Cordon-Bleue,A,C,G A, C, G Nudeln A,C A, C, AG  Bratensosse I A, AG 	 Fischfrikadelle,A,C,G C, G, SEF, AG Petersilienkartoffeln Zitronensosse,A,G 	 gem.Gulasch,A, BIO-Rind/Schwein Kartoffeln 	 Kartoffelsuppe,BIO-Kar  Wienerle (Schwein) SEF, K  Brötchen A,G 	
Veggie Menue	Tomatencremesuppe,G G, AG, AR, GER, HAF, AD, KAM, AH Apfelstrudel,A,C,G A, AG Vanillesosse G G 	 Nudeln A,C A, AG Gemüseragout,G,I A, C, G, AG 	 Spinatnudeln,A,C A, C, AG Fetakäse-Sahnesosse,A 	 Linsenbolo,A,C,G A, AG Reis F 	 Schupfnudeln,A,C,G A, C Käse-Kräuter-Sauce,A,C 	
Das andere Menue	 Putenschnitzel natur Nudeln A,C A, C, AG Pilz-Sahne-Sosse,A,G C 	Huhn,A,C,G Knuspermantel A, C, G Vollkornreis Kräutersosse,A,G G 	Tafelspitz vom Rind,I Kartoffeln Meerrettichsosse,A,G G, 6, 7 	Puten-Anans-Kokos Weisskohl-Pfanne,G Reis F 	Sauerbraten Rind,I Spätzle A,C Sauerbratenosse Rind,I 	
Beilagensalat	 Karottensalat mit BIO-Karotten Orangendressing 6	Linsensalat I	 BIO-Tomate-/BIO-Gurk Salat	 BIO-Gurkensticks 	Blattsalat Joghurtdressing,G G	











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

Tel. 07344 6419
Fax 07344 21916

KW 32 04.08.2025 bis 09.08.2025

Schmeck den Süden
— Genuss außer Haus —
Baden-Württemberg

	MONTAG 04.08.2025	DIENSTAG 05.08.2025	MITTWOCH 06.08.2025	DONNERSTAG 07.08.2025	FREITAG 08.08.2025	SAMSTAG 09.08.2025
Dessert	Apfelmus	 Bio-Schokopudding G	 Bio-Vanillecreme G	Fruchtsalat (Apfel,Traube,Orange) 6	 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