



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

Tel. 07344 6419
Fax 07344 21916

KW 52 22.12.2025 bis 28.12.2025

Schmeck den Süden
— Genuss außer Haus —
Baden-Württemberg

MONTAG
22.12.2025













DIENSTAG
23.12.2025

MITTWOCH
24.12.2025

DONNERSTAG
25.12.2025

FREITAG
26.12.2025

SAMSTAG
27.12.2025

Menue 1	 Seelachsfilet paniert,A,C,G A, D, AG schwäbischer Kartoffelsalat  Remoulade C A, G, SEF , 2, 3, 11, 12 	 mit-Ei-geröstete Maultaschen (Schwein),A,C,G A, C, G, I, AG Tomatensosse,G AG, AR, GER, HAF, AD, KAM, AH 				
Veggie Menue	vegetarische Brühe,I  Griesklöschensuppe A,C,G,I A, C, G, AG Germknödel,Pflaumenfi A Mohn-Vanille-Sosse,A,C G 	 Nudeln A,C A, C, AG Tomatensosse,G AG, AR, GER, HAF, AD, KAM, AH geriebener Käse,G G 				
Das andere Menue	Geflügelleberkäse,A,G,I I, SEF , 3, 6, 10 Bratkartoffeln Bratensosse-Geflügel I 	 Hühnereintopf, Möhren,Reis,Erbesen,G,I Brötchen A,G 				
Beilagensalat	roter Bohnensalat	Krautsalat				



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

Tel. 07344 6419
Fax 07344 21916

KW 52 22.12.2025 bis 28.12.2025

Schmeck den Süden
— Genuss außer Haus —
Baden-Württemberg

MONTAG
22.12.2025

DIENSTAG
23.12.2025

MITTWOCH
24.12.2025

DONNERSTAG
25.12.2025

FREITAG
26.12.2025

SAMSTAG
27.12.2025

						
Dessert	 BIO-Obst	 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