
















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

Tel. 07344 6419
Fax 07344 21916

KW 50 08.12.2025 bis 14.12.2025

Schmeck den Süden
— Genuss außer Haus —
Baden-Württemberg

	MONTAG 08.12.2025	DIENSTAG 09.12.2025	MITTWOCH 10.12.2025	DONNERSTAG 11.12.2025	FREITAG 12.12.2025	SAMSTAG 13.12.2025
Menue 1	 Cordon-Bleue,A,C,G A, C, G Vollkornreis  Bratensosse I A, AG	 Schollenfilet,paniert,A,C A, C, D, G Reis F Schnittlauchsoße,A,G G	 fränkischer Krautbraten,C,G Hack,Kraut, C, 3, 6 Kartoffelpüree G G  Bratensosse I A, AG	 Schnitzel,Mailänder- Art Käsepanade,G,C C, G Spaghetti,A,C,G A, C, AG Tomatensosse,G AG, AR, GER, HAF, AD, KAM, AH	 Kartoffelpfanne,I Speckbohnen 3, 4, 6, 10	
Veggie Menue	 Vollkornspaghetti,A,C,G A, AG Tomatensosse,G AG, AR, GER, HAF, AD, KAM, AH geriebener Käse,G G	Gnocchi,A,C A, C, AG Käsesosse G G, I Erbsen	 Sesambrotchen,A,C;G; A, K, AG Gemüsefrikadelle, A,C,G A, C, AG Salablat,Tomate,Gurke hausgemachtes Ketchup,G,I	 Nudeln A,C A, C, AG Basilikumpesto,L,HC	 Nudleinlage,A,C A, C, AG vegetarische Brühe,I Milchreis,G G Zimt und Zucker	
Das andere Menue	Geflügelragout,(Huhn), Reis F Erbsen	Karotten,Kartoffel- Hackeintopf (Rind), G,I  Brötchen A,G	Sesambrotchen,A,C;G; A, K, AG  Hamburgerpatty,Rind Salablat,Tomate,Gurke hausgemachtes Ketchup,G,I	Vollkornnudeln A,C A, C, AG Geflügelhackbällchen,A A, C, G, 6 Tomatensosse,G AG, AR, GER, HAF, AD, KAM, AH	gebratene Putenbrust BIO-Kartoffeln Kräutersosse,A,G G	






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

Tel. 07344 6419
Fax 07344 21916

KW 50 08.12.2025 bis 14.12.2025

Schmeck den Süden
— Genuss außer Haus —
Baden-Württemberg

	MONTAG 08.12.2025	DIENSTAG 09.12.2025	MITTWOCH 10.12.2025	DONNERSTAG 11.12.2025	FREITAG 12.12.2025	SAMSTAG 13.12.2025
Beilagensalat	rote Beete Salat 7	Endiviensalat SEF Essig-Öl-Dressing	Maissalat	Krautsalat	 Karottensalat mit BIO-Karotten Orangendressing 6	
Dessert	 Bio-Schokopudding G G	Fruchtquark G G	Naturjoghurt, G G Obststücke	 BIO-Obst	eingelegte Birnen	



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