



























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

Tel. 07344 6419  
Fax 07344 21916

KW 30 21.07.2025 bis 26.07.2025

Schmeck den Süden  
— Genuss außer Haus —  
Baden-Württemberg

	MONTAG 21.07.2025	DIENSTAG 22.07.2025	MITTWOCH 23.07.2025	DONNERSTAG 24.07.2025	FREITAG 25.07.2025	SAMSTAG 26.07.2025
Menue 1	 Schweineröllchen,G,I Brät-Kräuterfüllung A, AG, AH, Kohr  Nudeln A,C A, C, AG  Bratensosse I A, AG	Krautsalat   pulled Pork (gezupft)   Brötchen A,G	  Schollenfilet A, D Vollkornreis helle Sosse A,G C	Semmelknödel A,C,G A, C, AG  Pilzragout mit Speck (Schwein),A,G,1,2,4,5, C  	Kartoffel-Kraut-Speck-P C  	
Veggie Menue	  Veg.Hackbällchen,A,C,f A, F, AG, GER Spaghetti,A,C,G A, AG Tomatensosse,G AG, AR, GER, HAF, AD, KAM, AH 	Karottencreme- Suppe,G  Dampfnudeln,A,C,G A, C, G Vanillesosse G G 	Gemüsebagel, A,C,G C, I  Kartoffeln Schnittlauchsosse,A,G G 	  Gnocchi,A,C A, C, AG Käsesosse G G, I 	  Nudeln A,C A, AG Basilikumpesto,L,HC 	
Das andere Menue	Spaghetti A,C A, AG  Bolognese (Rind),A,G I, AG, AR, GER, HAF, AD, KAM, AH geriebener Käse,G G 	  Gyros (Geflügel)  Reis F Tzatziki Gurke,G G 	Cevapcici-Rind,C I, SEF  Djuvec-Reis Erbsen,Paprika Tomate AG, AR, GER, HAF, AD, KAM, AH Ajvar 	 Rinderbraten vom BIO-Rind,I  Spätzle A,C  Bratensosse Rind I 	Putengeschnetzeltes, Champignon A,G G  Spätzle A,C 	
Beilagensalat	Kohlrabisticks	Maissalat	Tomaten-/Gurkensalat	Gurkensticks	Eisbergsalat	















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

Tel. 07344 6419  
Fax 07344 21916

KW 30 21.07.2025 bis 26.07.2025

Schmeck den Süden  
— Genuss außer Haus —  
Baden-Württemberg

	<b>MONTAG</b> 21.07.2025	<b>DIENSTAG</b> 22.07.2025	<b>MITTWOCH</b> 23.07.2025	<b>DONNERSTAG</b> 24.07.2025	<b>FREITAG</b> 25.07.2025	<b>SAMSTAG</b> 26.07.2025
					Joghurtdressing, G 	
Dessert	 Bio-Milchreis G 	Apfelmus 	 BIO-Obst 	Naturjoghurt, G Obststücke 	Fruchtjoghurt, 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