



köstlich, lecker, frisch gekocht!

MONTAG
05.01.2026

DIENSTAG
06.01.2026

MITTWOCH
07.01.2026

DONNERSTAG
08.01.2026

FREITAG
09.01.2026

SAMSTAG
10.01.2026

SONNTAG
11.01.2026

Menue 1	Lasagne Bolo (Rind/Schwein) A,C,G A, C, G, I, AG, AR, GER, HAF, AD, KAM, AH		Tortellini-gefüllt, Hack überbacken, Tomatensosse A, C, G, I, AG, AR, GER, HAF, AD, KAM, AH	Schollenfilet Roh, Basilikumkruste,A A, C, D, G Vollkornreis Tomatensosse,G AG, AR, GER, HAF, AD, KAM, AH	Schaschlikspies (Schwein),Paprika, 3 Nudeln A,C A, C, AG Schaschliksoisse, A A, AG	Schaschlikspies (Schwein),Paprika, 3 Nudeln A,C A, C, AG Schaschliksoisse, A A, AG	zum selbst erwärmen Kartoffeleintopf mit Roten Bohnen, Speck (Schwein),A,G Brötchen A,G	zum selbst erwärmen Nudeln A,C A, C, AG Käse-Schinkensosse (Schwein) G
Veggie Menue	Pizza Margarita ,A,C,G Tomate,Käse A, F, G, SEF, AG A, C, AG Brokkolisosse,A,G A, C, G, AG	zum selbst erwärmen Nudeln A,C A, C, AG Brokkolisosse,A,G A, C, G, AG	Käsespätzle,A,C,G A, C, G Röstzwiebel,A A, AG, AD, AH, Kohr	Sesambrötchen,A,C A, K, AG Veggie Hamburgerbratling Salablatt,Tomate,G hausgem. Ketchup,G,I	Frühlingsrolle,A,C,G Gemüsefüllung A, C, G, I, SEF Reis F süß-sauer-Sosse F	Frühlingsrolle,A,C,G Gemüsefüllung A, C, G, I, SEF Reis F süß-sauer-Sosse F	zum selbst erwärmen Kartoffeleintopf mit Veggie Wiener, A,G, I Brötchen A,G	zum selbst erwärmen Nudeln A,C A, C, AG Zitronen-Thymian- Sosse
Das andere Menue	Geflügelhackbällchen A, C, G, , 6 Nudeln A,C A, C, AG Tomatensosse,G AG, AR, GER, HAF, AD, KAM, AH	zum selbst erwärmen Gaisburger Marsch,Rindfleisch, Sellerie,Kartoffeln, Karotten,Spätzle,A, A, C Brötchen A,G	Chickennuggets A,C,G A, C, F, G, SEF, AG Reis F Currysose G G	Sesambrötchen,A,C A, K, AG Hamburgerpatty-BI Rind Erw. klein port Salablatt,Tomate,G hausgem. Ketchup,G,I	Frühlingsrolle,A,G gefüllt mit Hühnchen und Gemüse,I A, C, F, G, I Reis F süß-sauer-Sosse F	Frühlingsrolle,A,G gefüllt mit Hühnchen und Gemüse,I A, C, F, G, I Reis F süß-sauer-Sosse F		



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

Tel. 07344 6419
Fax 07344 21916

KW 02 05.01.2026 bis 11.01.2026

Schmeck den Süden
— Genuss außer Haus —
Baden-Württemberg
VkrSt 161

MONTAG
05.01.2026

DIENSTAG
06.01.2026

MITTWOCH
07.01.2026

DONNERSTAG
08.01.2026

FREITAG
09.01.2026

SAMSTAG
10.01.2026

SONNTAG
11.01.2026

Beilagensalat	Gurkensalat Schmanddressing, G G, , 6		Blaukrautsalat	Rettichsalat,G	Spitzkohlsalat mit Traube 7		
Dessert	BIO-Obst	Hauskuchen,A,C,G	BIO-Obst	Bio-Schokopudding G G	Naturjoghurt,G G Marmelade	Hauskuchen,A,C,G	Hauskuchen,A,C,G

Die Speisen für Samstag, Sonntag und Feiertage, werden immer am letzten Werktag vorher kalt angeliefert.

Bitte erwärmen Sie dieses schonend und langsam auf die Verzehrtemperatur.
Die Speisen müssen bis zur Erwärmung bitte im Kühlschrank gelagert werden.
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

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, Steckrübe

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	L = Schalenfrüchte
A = Gluten	I = Sellerie
B = Krebstiere	SEF = Senf
C = Eier	K = Sesam
D = Fisch	S = Sulfite
E = Erdnüsse	LU = Lupinen
F = Soja	WT = Weichtiere
G = Milch	

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	7 = geschwefelt
2 = mit Farbstoff	8 = geschwärzt
3 = konserviert	9 = gewachst
4 = mit Nitritpökelsalz	10 = mit Phosphat
5 = mit Nitrat	11 = mit Süßungsmittel(n)
6 = mit Antioxidationsmittel	12 = enthält eine Phenylalaninquelle