



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

Tel. 07344 6419  
Fax 07344 21916

KW 05 26.01.2026 bis 30.01.2026

Schmeck den Süden  
— Genuss außer Haus —  
Baden-Württemberg

VkSt 111

köstlich, lecker, frisch gekocht!

**MONTAG**  
26.01.2026

**DIENSTAG**  
27.01.2026

**MITTWOCH**  
28.01.2026

**DONNERSTAG**  
29.01.2026

**FREITAG**  
30.01.2026

Menue 1	Cordon-Bleue,A,C,G  A, C, G Reis  F Bratensosse I A, AG	Weisswurst,G I, SEF schwäbischer Kartoffelsalat  süsser Senf SEF Bretzel,A,G A	Frikadelle,A,C,G (Schwein) A, C, AG Reis  F Bratensosse I A, AG	Kibbelinge,A,C,G,D A, D, AG Kartoffeln  Remoulade C A, G, SEF, , 2, 3, 11, 12	gem.Gulasch,A, BIO-Rind/Schwein Nudeln A,C A, C, AG
Veggie Menue	Spätzle A,C A, C Rosenkohl vegetarische dunkle-Sosse,I A, G, AG	Brokkoli-Käse-Nuggets,A,G A, C Reis F helle Sosse A,G C	Blumenkohl-Curry-Suppe,G,I Reibekuchen,A,C,G A, C	Gemüseschnitzel A,C,G A Kartoffeln Pastinakensosse, A,G	Reis F Erbsen Gemüsesosse,I
Das andere Menue	Putenschnitzel natur Spätzle A,C A, C Bratensosse-Geflügel I	Kartoffelsalat Rindermaultaschen, A,C,G,I A, C, I, AG Rinderbrühe,I	Puten-Frucht-Curry G 2 Vollkornreis	Currywurst-Pute,G,I,1 SEF Currysosse,A,G,I G, SEF, , 2, 11 Reis F	Tafelspitz vom Rind,I Kartoffeln Meerrettichsosse,A,G A, G, , 6, 7
Beilagensalat	Selleriesalat G A, G, SEF, , 2, 3, 6, 11, 12	Kartoffelsalat	Bohnensalat	Endiviensalat SEF Senfdressing, A SEF	Krautsalat
Dessert	BIO-Obst	Naturjoghurt,G G Marmelade	Apfelmus	Bio-Griespudding G G	BIO-Obst

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	Glutenhaltige Allergene	Allergene von Schalenfrüchten
A = Gluten	I = Sellerie	AG = Weizen	HA = Mandeln
B = Krebstiere	SEF = Senf	AR = Roggen	HB = Haselnüsse
C = Eier	K = Sesam	GER = Gerste	HC = Walnüsse
D = Fisch	S = Sulfite	HAF = Hafer	HD = Cashewnüsse
E = Erdnüsse	LU = Lupinen	AD = Dinkel	HE = Pecannüsse
F = Soja	WT = Weichtiere	KAM = Kamut	HF = Paranüsse
G = Milch		AH = Gluten-Hybride	HG = Pistazie


#### Deklarationspflichtige

##### Zusatzstoffe

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