



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

Tel. 07344 6419
Fax 07344 21916

KW 16 13.04.2026 bis 17.04.2026

Schmeck den Süden
— Genuss außer Haus —
Baden-Württemberg

VkSt 111

köstlich, lecker, frisch gekocht!

MONTAG
13.04.2026

DIENSTAG
14.04.2026

MITTWOCH
15.04.2026

DONNERSTAG
16.04.2026

FREITAG
17.04.2026

Menue 1	Spaghetti A, C, AG Bolognase (Rind/Schwein) I, AG, AR, GER, HAF, AD, KAM, AH geriebener Käse G	Schaschlikspies (Schwein), Paprika, Zwiebel, Speck Reis F Sacaschlikosse A, AG	Fischstäbchen (Seelachs) A, D, AG Vollkornreis helle Sosse C	Frikadelle (Schwein) A, C, AG Bratkartoffeln Bratensosse (Schwein) A, AG	Schweine- Geschnetzeltes, Champignon C Spätzle A, C Champignon- Rahmsosse A, C, AG
Veggie Menue	grüne Nudeln A, C Käsesosse A, C, G, AG	Veg. Hackbällchen A, F, AG, GER Spaghetti A, C, AG Tomatenosse AG, AR, GER, HAF, AD, KAM, AH	Spirelli A, C, AG Karottengemüse Brokkolisosse A, C, G, AG	Karottencreme- Suppe, G A, C, G, AG Pfannkuchen, A, C, G A, C, G, AG Zimt und Zucker	Süßkartoffel-Schupfnudel Koriandersosse
Das andere Menue	Putengeschnetzeltes, Champignon C Vollkornreis	Geflügelhack- Bällchen A, C, G, , 6 Spaghetti A, C, AG Tomatenosse AG, AR, GER, HAF, AD, KAM, AH	Chinapfanne-Hühnchen, Reis-Paprika F	Tafelspitz vom Rind Kartoffeln Meerrettichsosse A, G, , 6, 7	Kartoffelsalat Rinderbrühe Rindermaulataschen A, C, I, AG
Beilagensalat	Karottensalat Joghurtdressing G, , 6	Gurkensalat Essig Öl Dressing (Gurke)	Tomatensalat K	Kohlrabisalat	Blattsalat Essig-Öl-Dressing
Dessert	BIO-Obst	BIO-Schokopudding G	BIO-Obst	Apfelmus	BIO-Griespudding G

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



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: Süßfrüchte, 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	

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	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