



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

Tel. 07344 6419  
Fax 07344 21916

KW 17 20.04.2026 bis 26.04.2026

Schmeck den Süden  
— Genuss außer Haus —  
Baden-Württemberg

VkSt 161

köstlich, lecker, frisch gekocht!

**MONTAG**  
20.04.2026

**DIENSTAG**  
21.04.2026

**MITTWOCH**  
22.04.2026

**DONNERSTAG**  
23.04.2026

**FREITAG**  
24.04.2026

**SAMSTAG**  
25.04.2026

**SONNTAG**  
26.04.2026

Menue 1	Saltimbocca - Schweineschnitzel mit Schinken und Salbei  Nudeln  A, C, AG Salbeisosse  A, C, G, AG	Saltimbocca - Schweineschnitzel mit Schinken und Salbei  Nudeln  A, C, AG Salbeisosse  A, C, G, AG	Schweineröllchen, Brät-Kräuterfüllung  Bandnudeln  A, C, AG Lachswürfel  Sahnesosse A, C, G, AG	Schweineröllchen, Brät-Kräuterfüllung  Bandnudeln  A, C, AG Lachswürfel  Sahnesosse A, C, G, AG	mit-Ei-geröstete Maultaschen (Schwein)  A, C, G, I, AG Tomatensosse  AG, AR, GER, HAF, AD, KAM, AH	Pfannkuchen  A, C, G, AG Schinkenstreifen (Schwein)  Gemüseragout  A, C, G, AG		Hackbällchen, A, C, G, I (Rind+Schwein)  A, C, G, SEF, AG Nudeln  A, C, AG Tomatensosse  AG, AR, GER, HAF, AD, KAM, AH
Veggie Menue	Kartoffelgratin  G Brokkoli  vegetarische dunkle-Sosse A, G, AG	Bärlauchnudeln  A, C, AG Fetakäse-Sahnesosse	Gemüsefrikadelle  A, C, AG Kartoffelpürée  vegetarische dunkle-Sosse A, G, AG	vegetarische Brühe  Nudeleinlage  A, C, AG Dampfnudeln  A, C, G Vanillesosse G	Blumenkohl-Käsetaler A, C, G, I, AG Salzkartoffeln  vegetarische dunkle-Sosse A, G, AG	veg. Bohneneintopf Kartoffeln Brötchen	Nudeln  A, C, AG Tomatenragout	
Das andere Menue	Frikadelle (Rind)  A, C Reis  F Bratensosse Rind	Putengeschnetzelte Ananas-Kokos  A, C, G, AG Reis  F	Rinder-Hackbraten  A, SEF, AG, AD, AH, Kohr Salzkartoffeln  Bratensosse Rind	schwäbischer Kartoffelsalat  Rindswurst  I, SEF Senf  Brötchen	Putenschnitzel natur  Vollkornnudeln  A, C, AG Pilz-Sahne-Sosse C	Lammeintopf 3, 4, 6, 10 Brötchen		
Beilagensalat	Karottensalat Joghurtdressing  G, , 6	Maissalat	Gurkensalat Essig-Öl Dressing	Blattsalat Essig-Öl-Dressing	Bohnensalat			
Dessert	Fruchtquark  G	Milchpudding Butterkekss	Apfelmus	BIO-Obst	Buttermilchdessert  G	Hauskuchen	Hauskuchen	



Gasthaus Lamm, Asch  
Familie Mattheis  
[info@fewo-lamm.de](mailto:info@fewo-lamm.de)  
[www.speisenlieferung.de](http://www.speisenlieferung.de)

Tel. 07344 6419  
Fax 07344 21916

KW 17 20.04.2026 bis 26.04.2026

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

**MONTAG**  
20.04.2026

**DIENSTAG**  
21.04.2026

**MITTWOCH**  
22.04.2026

**DONNERSTAG**  
23.04.2026

**FREITAG**  
24.04.2026

**SAMSTAG**  
25.04.2026

**SONNTAG**  
26.04.2026

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

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