



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

Tel. 07344 6419
Fax 07344 21916

KW 52 22.12.2025 bis 28.12.2025

Schmeck den Süden
— Genuss außer Haus —
Baden-Württemberg

MONTAG
22.12.2025

DIENSTAG
23.12.2025

MITTWOCH
24.12.2025

DONNERSTAG
25.12.2025

FREITAG
26.12.2025

SAMSTAG
27.12.2025

Menue 1



Seelachsfilet
paniert,A,C,G
A, D, AG

schwäbischer
Kartoffelsalat

Remoulade C
A, G, SEF , 2, 3, 11, 12



mit-Ei-geröstete
Maultaschen
(Schwein),A,C,G
A, C, G, I, AG

Tomatensoße,G
AG, AR, GER, HAF, AD, KAM, AH



Veggie
Menue

vegetarische
Brühe,I



Griesklöschensuppe
A,C,G,I
A, C, G, AG

Germknödel,Pflaumenfi
A
Mohn-Vanille-Sosse,A,C
G

Nudeln A,C

A, C, AG

Tomatensoße,G

AG, AR, GER, HAF, AD, KAM, AH

geriebener Käse,G



Das andere
Menue

Geflügelleberkäse,A,G,I
I, SEF , 3, 6, 10

Bratkartoffeln



Brötchen A,G



Hühnereintopf,
Möhren,Reis,Erbsen,G,]

Bratensosse-Geflügel
I

Beilagensalat

roter Bohnensalat

Krautsalat



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

Tel. 07344 6419
Fax 07344 21916

KW 52 22.12.2025 bis 28.12.2025

Schmeck den Süden
— Genuss außer Haus —
Baden-Württemberg

MONTAG
22.12.2025

DIENSTAG
23.12.2025

MITTWOCH
24.12.2025

DONNERSTAG
25.12.2025

FREITAG
26.12.2025

SAMSTAG
27.12.2025

Dessert	BIO-Obst	BIO-Obst				



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