Tel. 07344 6419 Fax 07344 21916

KW 16 14.04.2025 bis 19.04.2025



	MONTAG 14.04.2025	DIENSTAG 15.04.2025	MITTWOCH 16.04.2025	DONNERSTAG 17.04.2025	FREITAG 18.04.2025	SAMSTAG 19.04.2025
Menue 1	Spaghetti A,C	₽	Schaschlikspies (Schwein),Paprika Zwiebel,Speck	Leberwürstchen,G,I		
	Bolognaise (Rind/Schwein) A,G I, AG, AR, GER, HAF, AD, KAM, AH	Fischstäbchen (Seelachs) A,C,G A, D, AG	Reis F	Bratkartoffeln		
	geriebener Käse,G ^G	Kartoffelsalat	Schaschliksosse, A	Bratensosse I		
	**	Remoulade C G, SEF, 2, 3, 11, 12	3 %	**		
		•				
Veggie Menue	Poe	₽ P	Spirelli,A,C			
	grüne Nudeln A,C	Veg.Hackbällchen,A,C,F	Karottengemüse	Karottencreme- Suppe,G		
	Käsesosse G	Spaghetti,A,C,G	Brokkolisosse,A,G,I	Pfannkuchen,A,C,G		
	5 %	Tomatensosse,G ag, ar, ger, haf, ad, kam, ah	5 %	Heidelbeersosse A, AG		
		3 %		3 %		
Das andere Menue	Putengeschnetzeltes, Champignon A,G	Geflügelhackbällchen,A	Chinapfanne-Hühnchen Reis-Paprika,A,G	Tafelspitz vom Rind,I		
	Vollkornreis	Spaghetti,A,C,G	3 %	Kartoffeln		
	5 %	Tomatensosse,G ag, ar, ger, haf, ad, кам, ah		Meerrettichsosse,A,G		
		**		*		
Beilagensalat	Karottensalat	Blattsalat	Tomatensalat ĸ	Kohlrabisalat		
	Joghurtdressing,G	Essig-Öl-Dressing	**	**		



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

KW 16 14.04.2025 bis 19.04.2025

		MONTAG 14.04.2025		DIENSTAG 15.04.2025		MITTWOCH 16.04.2025	DONNERSTAG 17.04.2025	FREITAG 18.04.2025	SAMSTAG 19.04.2025
		<u></u>	Ř	3 5					
Dessert	BiO	BIO-Obst	BiO	Bio-Schokopudding G	BiO	BIO-Obst	Apfelmus		
		1	Ā			3 5%	5 %		

Tel. 07344 6419 Fax 07344 21916



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

, go	
Hauptallergene	L =
A = Gluten	I = S
B = Krebstiere	SEF :
C = Eier	K = 9
D = Fisch	S = S
E = Erdnüsse	LU =
F = Soja	WT =
G = Milch	

= Schalenfrüchte = Sellerie SEF = Senf < = Sesam S = Sulfite U = Lupinen NT = 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 HF = Perannüsse
HF = Paranüsse HF = Paranüsse
HG = Pistazie
HH = Macadamianüsse HS = Schalen-Hybride
•

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

Zusutzstoric	
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