



























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

Tel. 07344 6419  
Fax 07344 21916

KW 29 14.07.2025 bis 19.07.2025

Schmeck den Süden  
— Genuss außer Haus —  
Baden-Württemberg

	<b>MONTAG</b> 14.07.2025	<b>DIENSTAG</b> 15.07.2025	<b>MITTWOCH</b> 16.07.2025	<b>DONNERSTAG</b> 17.07.2025	<b>FREITAG</b> 18.07.2025	<b>SAMSTAG</b> 19.07.2025
<b>Menue 1</b>	  Kibbelinge,A,C,G,D A, D, AG  Vollkornreis  helle Sosse A,G C	 mit-Ei-geröstete Maultaschen,A,C,G A, C, G, I, AG  Tomatensosse,G AG, AR, GER, HAF, AD, KAM, AH  	 Hackbällchen, A,C,G,I (Rind+Schwein) A, C, G, SEF, AG  Reis F  Paprika-Sahne -Sosse,G C  	 Rote Wurst (Schwein),1,3,5 I, SEF, 3, 6  Senf, A SEF   Brötchen A,G  	 Cordon-Bleue,A,C,G A, C, G  Vollkornnudeln A,C A, AG   Bratensosse I A, AG  	
<b>Veggie Menue</b>	Karotte-Sesam-Sticks,C  Reis F vegetarische Gemüsesosse G,I  	  schwäbischer Kartoffelsalat   vegetarische Maultaschen,A,C,G,I  vegetarische Brühe,I  	Brokkolicremesuppe,G A, C, G, AG  Griesbrei A,C,G C, G  Zimt und Zucker  	  Sesambrötchen,A,C,G; A, K, AG Veggie Hamburgerbratling  Salablat,Tomate,Gurke  hausgemachtes Ketchup,G,I  	  Pellkartoffeln  Kräuterquark,G 6  	
<b>Das andere Menue</b>	Hühnerbrust,Natur  Reis F Estragon-Sahne-Sosse, C, G	schwäbischer Kartoffelsalat   Rindermaultaschen, A,C,G,I A, C, I, AG Rinderbrühe,I	  Putenschnitzel im Parmesan-EI- Teigmantel,A,C,G C, G Spaghetti,A,C,G A, AG	Sesambrötchen,A,C,G; A, K, AG   Hamburgerpatty,Rind  Salablat,Tomate,Gurke	Lammcurry,G  Reis F  	





















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

Tel. 07344 6419  
Fax 07344 21916

KW 29 14.07.2025 bis 19.07.2025

Schmeck den Süden  
— Genuss außer Haus —  
Baden-Württemberg

	<b>MONTAG</b> 14.07.2025	<b>DIENSTAG</b> 15.07.2025	<b>MITTWOCH</b> 16.07.2025	<b>DONNERSTAG</b> 17.07.2025	<b>FREITAG</b> 18.07.2025	<b>SAMSTAG</b> 19.07.2025
			Tomatensosse,G <small>AG, AR, GER, HAF, AD, KAM, AH</small> 	hausgemachtes Ketchup,G,I 		
Beilagensalat	Gurkensalat  Schmanddressing, G <small>G, 6</small> 	Tomatensalat  K 	Zucchini-salat 	 Karottensalat mit BIO-Karotten  Joghurtdressing,G <small>G, 6</small> 	Blattsalat  Essig-Öl-Dressing 	
Dessert	 Bio-Vanillecreme G 	 BIO-Obst 	eingelegte-Kirschen,A <small>A, AG</small>	 Bio-Schokopudding G 	 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