



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

Tel. 07344 6419
Fax 07344 21916

KW 10 02.03.2026 bis 06.03.2026

Schmeck den Süden
— Genuss außer Haus —
Baden-Württemberg

VkSt 111

köstlich, lecker, frisch gekocht!

MONTAG
02.03.2026

DIENSTAG
03.03.2026

MITTWOCH
04.03.2026

DONNERSTAG
05.03.2026

FREITAG
06.03.2026

Menue 1	Tortellini-gefüllt, Hack A, C, I, AG Tomatensosse AG, AR, GER, HAF, AD, KAM, AH 	Alaska Seelachsfilet, Eipanade A, C, D, G, AG Vollkornreis Tomaten-Kräutersosse AG, AR, GER, HAF, AD, KAM, AH 	Frikadelle (Schwein) A, C, AG Kartoffeln Karottengemüse Bratensosse A, AG 	Kohlroulade, Hackfleisch,gefüllt C Petersilienkartoffeln G Bratensosse A, AG 	Nudeln A, C, AG Käse-Schinkensosse A, C, G, AG
Veggie Menue	Tortellini, Frischkäse-Spinat- Füllung A, C, G, AG Tomatensosse AG, AR, GER, HAF, AD, KAM, AH 	veg.Knusperle A Reis F Currysoisse G Erbsen 	Gemüsecremesuppe,Karot C Quark-Griesauflauf A, C, E, G, L, AG, HA, HB 	Sesambrötchen,A,C;G; A, K, AG Veggie Hamburgerbratling Salablatt,Tomate,Gurke hausgemachtes Ketchup 	Nudeln A, C, AG Erbsen und Möhren Käsesosse A, C, G, AG
Das andere Menue	Putenbrust, Kräuterkruste A, SEF, AG, AH, Kohr Nudeln A, C, AG Kräutersosse A, C, G, AG 	Geflügelragout,(Huhn) Reis F Erbsen 	Sauerbraten Rind Spätzle A, C Sauerbratenosse Rind 	Sesambrötchen,A,C;G; A, K, AG Hamburgerpatty,Rind Salablatt,Tomate,Gurke hausgemachtes Ketchup 	Geflügelleberkäse I, SEF, , 3, 6, 10 Bratkartoffeln Bratensosse-Geflügel
Beilagensalat	Karotte/Kraut-Salat BIO-Karotte,BIO-Kraut G	Gurkensalat Schmandressing, G, , 6 	Blaukrautsalat	BIO-Karottensticks 	rote Beete Salat 7
Dessert	BIO-Obst	Naturjoghurt G Marmelade	Apfelmus	Fruchtjoghurt G	Bio-Griespudding G 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
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 = geschwärtzt
9 = gewachst
10 = mit Phosphat
11 = mit Süßungsmittel(n)
12 = enthält eine Phenylalaninquelle