


































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

Tel. 07344 6419
Fax 07344 21916

KW 23 02.06.2025 bis 06.06.2025

Schmeck den Süden
— Genuss außer Haus —
Baden-Württemberg

	MONTAG 02.06.2025	DIENSTAG 03.06.2025	MITTWOCH 04.06.2025	DONNERSTAG 05.06.2025	FREITAG 06.06.2025	SAMSTAG 07.06.2025
Menue 1	 Frikadelle, A, C, G (Schwein) A, C, AG Reis F  Bratensosse I A, AG 	 Seelachsfilet paniert, A, C, G A, D, AG  BIO-Kartoffeln Remoulade C G, SEF, 2, 3, 11, 12 	 Wurstsalat mit Käse, G I, SEF  Brötchen A, G 	 gem. Gulasch, A, BIO-Rind/Schwein Kartoffeln 	 Leberkäse (Schwein); G, Bratkartoffeln  Bratensosse I A, AG 	
Veggie Menue	 Gemüsenuggets, C, G, I Reis F Tomatensosse, G AG, AR, GER, HAF, AD, KAM, AH 	 Grillkäse, G G Karotten-Pastinaken- Gemüse, G Knoblauchsosse, A, G G 	 Tortellini, A, C, G Frischkäse-Spinat- Füllung A, C, G, AG Käsesosse G G, I 	 Buchstabeneinlage, A, C, A, C, AG vegetarische Brühe, I Pfannkuchen, A, C, G A, C, G, AG Zimt und Zucker 	 Paprikaknusperlis, A, C, C Vollkornnudeln A, C A, AG helle Sosse A, G C 	
Das andere Menue	 Chickennuggets A, C, G A, C, F, G, SEF, AG Reis F Tomatensosse, G AG, AR, GER, HAF, AD, KAM, AH 	 Rinderbraten, I Spätzle A, C Bratensosse Rind I	 Huhn Kräuterpanade, A, C, G Vollkornreis Kräutersosse, A, G G	 Rindermaultaschen, A, C, G, I A, C, I, AG Rinderbrühe, I schwäbischer Kartoffelsalat  	 Hähnchenschlegel SEF Kartoffelsalat 	







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

Tel. 07344 6419
Fax 07344 21916

KW 23 02.06.2025 bis 06.06.2025

Schmeck den Süden
— Genuss außer Haus —
Baden-Württemberg

	MONTAG 02.06.2025	DIENSTAG 03.06.2025	MITTWOCH 04.06.2025	DONNERSTAG 05.06.2025	FREITAG 06.06.2025	SAMSTAG 07.06.2025
Beilagensalat	Kohlrabisticks	Tomatensalat K	Blattsalat Essig-Öl-Dressing	 Salat mit BIO-Gurken Schmanddressing, G G, 6	Karottensalat Joghurtdressing, G G, 6	
Dessert	 BIO-Obst	 Bio-Vanillecreme G	Naturjoghurt, G G Marmelade	Apfelmus	 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