






























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

Tel. 07344 6419  
Fax 07344 21916

KW 46 10.11.2025 bis 15.11.2025

Schmeck den Süden  
— Genuss außer Haus —  
Baden-Württemberg

	MONTAG 10.11.2025	DIENSTAG 11.11.2025	MITTWOCH 12.11.2025	DONNERSTAG 13.11.2025	FREITAG 14.11.2025	SAMSTAG 15.11.2025
Menue 1	<p> Lasagne Bolo (Rind/Schwein) A,C,G</p> <p>A, C, G, I, AG, AR, GER, HAF, AD, KAM, AH</p> <p></p>	<p> Saltimbocca-Schnitzel Schinken,Salbei G,1</p> <p>Nudeln A,C A, C, AG</p> <p>Salbeisosse,A,G G</p> <p></p>	<p>Schupnudeln,A,C,G mit Speck(Schwein),2 und Sauerkraut A, C, 3, 4, 6, 10</p> <p></p>	<p></p> <p>Schollenfilet, Basilikumkruste,A A, D</p> <p>Vollkornnudeln A,C A, AG</p> <p>Basilikumsosse,A,G G</p> <p></p>	<p> Frikadelle,A,C,G (Schwein)</p> <p>A, C, AG</p> <p>Nudeln A,C A, C, AG</p> <p>Karottengemüse</p> <p> Bratensosse I A, AG</p> <p></p>	
Veggie Menue	<p>Kartoffelsuppe,I,G</p> <p></p> <p>Ofenschlupfer,A,C,G,H/ A, C, E, G, L, HA, HB</p> <p>Vanillesosse G G</p> <p></p>	<p></p> <p>Bandnudeln,A,C,G A, C, AG</p> <p>Kräutersosse,A,G,I G</p> <p></p>	<p></p> <p>Linsenbratling,G,I</p> <p>Reis F</p> <p>Joghurt-Dip,G</p> <p></p>	<p></p> <p>Vollkornnudeln,A,C A, AG</p> <p>Tomatensosse,G AG, AR, GER, HAF, AD, KAM, AH</p> <p>geriebener Käse,G G</p> <p></p>	<p></p> <p>Spätzle A,C C</p> <p>Karottengemüse</p> <p>vegetarische dunkle-Sosse,I A, G, AG</p> <p></p>	
Das andere Menue	<p></p> <p>Rindsragout,I Tomaten,Karotte</p> <p>Vollkornnudeln A,C A, AG</p> <p></p>	<p> Tafelspitz vom Rind,I</p> <p>BIO-Kartoffeln</p> <p>Meerrettichsosse,A,G G, 6, 7</p> <p></p>	<p>Paprikaschnitzel (Pute)</p> <p>Reis F</p> <p>Bratensosse-Geflügel I</p> <p></p>	<p>Currywurst-Pute,G,I,1 SEF</p> <p>Currysosse,A,G,I G, SEF, 11</p> <p>Reis F</p> <p></p>	<p>Putenschnitzel natur</p> <p>Spätzle A,C C</p> <p>Bratensosse-Geflügel I</p> <p></p>	















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

Tel. 07344 6419  
Fax 07344 21916

KW 46 10.11.2025 bis 15.11.2025

Schmeck den Süden  
— Genuss außer Haus —  
Baden-Württemberg

	<b>MONTAG</b> 10.11.2025	<b>DIENSTAG</b> 11.11.2025	<b>MITTWOCH</b> 12.11.2025	<b>DONNERSTAG</b> 13.11.2025	<b>FREITAG</b> 14.11.2025	<b>SAMSTAG</b> 15.11.2025
Beilagensalat	Krautsalat 	Karottensalat  Orangendressing <sub>6</sub> 	Maissalat 	Eisbergsalat  Joghurtdressing,G <sub>6</sub> 	rote Beete Salat 	
Dessert	 BIO-Obst 	Fruchtquark G <sub>6</sub> 	 BIO-Obst 	Naturjoghurt,G <sub>6</sub>  Marmelade 	eingelegte Birnen 	



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