



köstlich, lecker, frisch gekocht!

MONTAG
16.02.2026

DIENSTAG
17.02.2026

MITTWOCH
18.02.2026

DONNERSTAG
19.02.2026

FREITAG
20.02.2026

Zwischen - verpflegung	Zwischenverpflegung Obst	Zwischen - verpflegung Gemüse	Zwischen - verpflegung Gemüse	Zwischenverpflegung Obst	Zwischen - verpflegung Gemüse
Menue 1 Haupt - komponente		Lachswürfel D			
Menue 1 Sosse		Sahnesosse A, C, G, AG			
Menue 1 Beilage		Bandnudeln A, C, AG			
Menue 1 Salat-Gemüse		Erbsen			
Menue 1 Dessert	BIO-Obst				
Veggie 1 Suppe			Kohlrabcremesuppe A, C, G, AG		
Veggie 1 Haupt - komponente	Brokkoli-Käse- Nuggets A, C	grüne Nudeln A, C	Griesbrei A, C, G	Käsespätzle A, C, G	Rösti überbacken mit Brokkoli, Blumenkohl G
Veggie 1 Sosse	vegetarische Gemüsesosse	Käsesosse A, C, G, AG			Petersiliensosse A, C, G, AG
Veggie 1 Beilage	Reis F		Zimt und Zucker	Röstzwiebel A, AG, AD, AH, Kohr	
Veggie 1 Salat-Gemüse	Karottensalat mit BIO-Karotten Orangendressing 6	Karottengemüse		Linsensalat I	Bohnensalat
Veggie 1 Dessert	Bio-Milchreis G G	BIO-Obst	Apfelmus	Bio-Vanillecreme G G	BIO-Obst
Das andere Suppe					Rinderbrühe
Das andere Haupt - komponente	Chickennuggets A, C, F, G, SEF, AG	Putenbrust, Kräuterkruste A, SEF, AG, AH, Kohr	Rindsragout, ITomaten, Kar	Puten-Frucht-Curry C, , 2	Rindermaultaschen A, C, I, AG
Das andere Sosse	Currysosse G	Bratensosse-Geflügel			
Das andere Beilage	Reis F	Vollkornnudeln A, C, AG	Vollkornnudeln A, C, AG	Reis F	



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

Tel. 07344 6419
Fax 07344 21916

KW 08 16.02.2026 bis 20.02.2026

Schmeck den Süden
— Genuss außer Haus —
Baden-Württemberg

VkSt 220

MONTAG
16.02.2026

DIENSTAG
17.02.2026

MITTWOCH
18.02.2026

DONNERSTAG
19.02.2026

FREITAG
20.02.2026

Das andere Salat-Gemüse	Karottensalat mit BIO-Karotten Orangendressing ₆	Maissalat	Blaukrautsalat	Linsensalat _I	Kartoffelsalat
Das andere Dessert	Bio-Milchreis G _G	BIO-Obst	Apfelmus	Bio-Vanillecreme G _G	BIO-Obst
Veggie 2 Haupt - komponente	Gnocchi _{A, C, AG}	Kartoffeltasche,C Frischkäsefüllung _G	Rote-Beete-Nudeln	vegetarische Bratlinge _{A, C, G, AG, AD, AH, Kohr}	Krautschupfnudeln _{A, C}
Veggie 2 Sosse	Kräutersosse _{A, C, G, AG}	Petersiliensosse _{A, C, G, AG}	Schwarzwurzelragout _{A, C, G, AG}	vegetarische dunkle-Sosse _{A, G, AG}	
Veggie 2 Beilage				Salzkartoffeln	
Veggie 2 Salat-Gemüse	Karottensalat mit BIO-Karotten Orangendressing ₆	Maissalat	Blaukrautsalat	Linsensalat _I	Bohnensalat
Veggie 2 Dessert	Bio-Milchreis G _G	BIO-Obst	Apfelmus	Bio-Vanillecreme G _G	BIO-Obst

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	L = Schalenfrüchte
A = Gluten	I = Sellerie
B = Krebstiere	SEF = Senf
C = Eier	K = Sesam
D = Fisch	S = Sulfite
E = Erdnüsse	LU = Lupinen
F = Soja	WT = Weichtiere
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

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	7 = geschwefelt
2 = mit Farbstoff	8 = geschwärtzt
3 = konserviert	9 = gewachst
4 = mit Nitritpökelsalz	10 = mit Phosphat
5 = mit Nitrat	11 = mit Süßungsmittel(n)
6 = mit Antioxidationsmittel	12 = enthält eine Phenylalaninquelle