



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

Tel. 07344 6419
Fax 07344 21916

KW 13 23.03.2026 bis 27.03.2026

Schmeck den Süden
— Genuss außer Haus —
Baden-Württemberg

VkSt 111

köstlich, lecker, frisch gekocht!

MONTAG
23.03.2026

DIENSTAG
24.03.2026

MITTWOCH
25.03.2026

DONNERSTAG
26.03.2026

FREITAG
27.03.2026

Menue 1	Bratwurst, schwäbischer Kartoffelsalat Senf SEF Brötchen	Fischfrikadelle Reis Karо.-Lauch-Sosse G	Lasagne Bolo (Rind/Schwein) A, C, G, I, AG, AR, GER, HAF, AD, KAM, AH	Caneloni-gefüllt, Hack überbacken Tomatenosse AG, AR, GER, HAF, AD, KAM, AH	Schweineschnitzel natur Spätzle A, C Champignon- Rahmsoße A, C, AG
	Brokkoli-Käse- Nuggets A, C Nudeln A, C, AG helle Sosse C	Kartoffeltasche,C Frischkäsefüllung G Schnittlauchsosse A, C, G, AG	vegetarsiche Brühe BrokKoli Reibekuchen,A,C,G A, C	Sesambrötchen,A,C;G; A, K, AG Veggie Hamburgerbratling Salabatt,Tomate,Gurke hausgemachtes Ketchup	Kohlrabischnitzel,A,C,G A, C, AG, AD, AH, Kohr Kartoffelpürée G vegetarische Gemüsesosse
Das andere Menue	Putenschnitzel im Parmesan-EI- Teigmantel C, G Spaghetti A, C, AG Tomatensosse AG, AR, GER, HAF, AD, KAM, AH	Sauerbraten BIO-Rind I Spätzle A, C Sauerbratenosse Rind	Puten-Frucht-Curry C, , 2 Vollkornreis	Sesambrötchen,A,C;G; A, K, AG Hamburgerpatty,BIO-Rind Salabatt,Tomate,Gurke hausgemachtes Ketchup	Rinder-Hackbraten A, SEF, AG, AD, AH, Kohr Kartoffelpürée G Bratensosse Rind
Beilagensalat	Kohlrabisalat	BIO-Karottensticks	Krautsalat	Blattsalat Essig-Öl-Dressing	Bohnensalat
Dessert	BIO-Obst	Naturjoghurt G Obststücke	Apfelmus	Bio-Milchreis 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

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