




























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

Tel. 07344 6419
Fax 07344 21916

KW 44 27.10.2025 bis 01.11.2025

Schmeck den Süden
— Genuss außer Haus —
Baden-Württemberg

	MONTAG 27.10.2025	DIENSTAG 28.10.2025	MITTWOCH 29.10.2025	DONNERSTAG 30.10.2025	FREITAG 31.10.2025	SAMSTAG 01.11.2025
Menue 1	 Wildschweinragout I,G Semmelknödel A,C,G A, C, AG 	 Fischragout,Erbsen,A,G (Scholle,Lachs) A, D, G, AG Vollkornreis 	 Schweinebraten Spätzle A,C C  Bratensosse I A, AG Erbsen 	 Cevapcici,A,G,I,J A, G, I, SEF, AG Paprikareis F Ajvar 	 Jägerschnitzel (Champignon),A,G G Spätzle A,C C  Bratensosse I A, AG	
Veggie Menue	 Karotte-Sesam-Sticks,C Reis F Kräutersosse,A,G,I G 	 Back-Camenbert,A,C,G G, AG Preisselbeermarmelade  Brötchen A,G 	 Käsespätzle,A,C,G C, G Röstzwiebel,A A, AG, AD, AH, Kohr 	 Chilli-sin-Carne(veg.) Kidneybohnen,A,I Reis F 	 Veg.Cordon bleu, A  Spätzle A,C C vegetarische dunkle-Sosse,I A, G, AG	
Das andere Menue	 Hähnchenschlegel SEF Reis F Bratensosse-Geflügel I 	 Hühnerfrikassée G G Reis F Erbsen 	 Rindswurst,G,I,1 Kartoffel-Gurkensalat  Brötchen A,G Senf, A SEF 	 Geflügel-Hackrib,A,C Nudeln A,C A, C, AG Bratensosse-Geflügel I 	 Cordon bleu (Geflügel),A,C,G A, G Spätzle A,C C Bratensosse-Geflügel I	
















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

Tel. 07344 6419
Fax 07344 21916

KW 44 27.10.2025 bis 01.11.2025

Schmeck den Süden
— Genuss außer Haus —
Baden-Württemberg

	MONTAG 27.10.2025	DIENSTAG 28.10.2025	MITTWOCH 29.10.2025	DONNERSTAG 30.10.2025	FREITAG 31.10.2025	SAMSTAG 01.11.2025
Beilagensalat	rote Beete Salat 	Walldorfsalat, Sellerie, Nüsse, Apfel, G, L G, SEF, 2, 3, 11, 12 	Kartoffel-Gurkensalat 	 BIO-Blattsalat Essig-Öl-Dressing 	Krautsalat	
Dessert	Fruchtquark G G 	 BIO-Obst 	 BIO-Obst 	 Bio-Vanillecreme G 	 Bio-Schokopudding G	



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