



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

Tel. 07344 6419  
Fax 07344 21916

KW 18 27.04.2026 bis 03.05.2026

Schmeck den Süden  
— Genuss außer Haus —  
Baden-Württemberg

VkSt 161

köstlich, lecker, frisch gekocht!

**MONTAG**  
27.04.2026

**DIENSTAG**  
28.04.2026

**MITTWOCH**  
29.04.2026

**DONNERSTAG**  
30.04.2026

**FREITAG**  
01.05.2026

**SAMSTAG**  
02.05.2026

**SONNTAG**  
03.05.2026

Menue 1	Fischstäbchen (Seelachs) A, D, AG Vollkornnuudeln A, C, AG Currysosse G	gemischtes Gulasch, A, I BIO-Rind/Schwein Brötchen	Frikadelle, (Schwein) A, C, AG Nudeln A, C, AG Bratensosse (Schwein) A, AG	Nürnberger Würstchen I, SEF Kartoffelpürée, BIO-Kartoffeln G Bratensosse (Schwein) A, AG	Gulaschsuppe, Paprika, Kartoffel, Rind, Schwein Brötchen		Bratwurst  6 Petersilienkartoffeln  G Senfdressing  SEF
Veggie Menue	vegetarisches Gulasch  Nudeln A, C, AG	Gemüsenuggets A, G Reis F helle Sosse C	Spaghetti A, C, AG Karotten-Lauchsosse G	Blumenkohlcremesuppe C Kaiserschmarrn A, C, G, AG	Kichererbsen-Gulasch  Brötchen	veg. Erbseneintopf  Brötchen	Gemüsestrudel  A, C, G, I, AG Petersilienkartoffeln  G vegetarische dunkle-Sosse A, G, AG
Das andere Menue	Ofenhähnchen, Indisch Kokos und Paprika  Sosse Ofenhähnchen indisch G Reis F	Cevapcici-Rind  Djuvec-Reis Erbsen, Parpika, Tomate AG, AR, GER, HAF, AD, KAM, AH helle Sosse C Ajvar	Hühnerfrikassée A, G Reis F Karottengemüse	paniertes Putenschnitzel  A, C, G, AG, AH, Kohr Spätzle  A, C Champignon-Rahmsosse A, C, AG		Blumenkohl-Kartoffel-Eintopf  Hackbällchen, A,C,G,I (Rind+Schwein) A, C, G, SEF, AG Brötchen	
Beilagensalat	Gurkensalat  Joghurtdressing G	Tomatensalat K	Linsensalat I	Zucchinisalat			
Dessert	BIO-Obst	Mascarpone-Maracai G	Naturjoghurt G Obststücke	Apfelmus	Hauskuchen	Hauskuchen	Hauskuchen

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  
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 = geschwärtzt  
9 = gewachst  
10 = mit Phosphat  
11 = mit Süßungsmittel(n)  
12 = enthält eine Phenylalaninquelle