



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	DIENTAG 24.03.2026	MITTWOCH 25.03.2026	DONNERSTAG 26.03.2026	FREITAG 27.03.2026
Menue 1	 Bratwurst, 6 schwäbischer Kartoffelsalat Senf SEF Brötchen 	 Fischfrikadelle C, G, SEF, AG Reis F Karo.-Lauch-Sosse G	 Lasagne Bolo (Rind/Schwein) A, C, G, I, AG, AR, GER, HAF, AD, KAM, AH	 Caneloni-gefüllt, Hack überbacken A, C, I Tomatensosse AG, AR, GER, HAF, AD, KAM, AH	 Schweineschnitzel natur Spätzle A, C Champignon- Rahmsosse A, C, AG
Veggie Menue	 Brokkoli-Käse- Nuggets A, C Nudeln A, C, AG helle Sosse C	Kartoffeltasche, C Frischkäsefüllung G Schnittlauchsose A, C, G, AG	vegetarische Brühe Brokkoli Reibekuchen, A, C, G A, C	 Sesambrötchen, A, C, G; A, K, AG Veggie Hamburgerbratling Salablat, Tomate, Gurke hausgemachtes Ketchup	Kohlrabischnitzel, A, C, G A, C, AG, AD, AH, Kohr Kartoffelpüree 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 Sauerbratensose Rind	 Puten-Frucht-Curry C, 2 Vollkornreis	 Sesambrötchen, A, C, G; A, K, AG Hamburgerpatty, BIO-Rind Salablat, Tomate, Gurke hausgemachtes Ketchup	Rinder-Hackbraten A, SEF, AG, AD, AH, Kohr Kartoffelpüree G Bratensose 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: 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