



köstlich, lecker, frisch gekocht!

**MONTAG**  
06.04.2026

**DIENSTAG**  
07.04.2026

**MITTWOCH**  
08.04.2026

**DONNERSTAG**  
09.04.2026

**FREITAG**  
10.04.2026

**SAMSTAG**  
11.04.2026

**SONNTAG**  
12.04.2026

Menue 1		Gulaschsuppe, Paprika,Kartoffel, Rind,Schwein  Brötchen	Nudeln A, C, AG Bratensosse (Schwein) A, AG	Cordon-Bleue A, C, G Nudeln A, C, AG Bratensosse (Schwein) A, AG	pulled Pork (gezupftes Schweinefleisch)  Krautsalat Brötchen	Thunfisch- Nudelauflauf  A, C, D, F, G, AG, AR, GER, HAF, AD, KAM, AH	Schweineschnitzel natur  Spätzle A, C Champignon- Rahmsosse A, C, AG
Veggie Menue	veg.Fruchtcurry, Ananas,Gemüse I, 2 Reis  F	Tortellini, Frischkäse-Spinat-F A, C, G, AG Tomatensosse  AG, AR, GER, HAF, AD, KAM, AH	Nudeln A, C, AG Champignon- Rahmsosse A, C, AG	Brokkoli-Käse- Nuggets A, C Reis  Kräuter-Bechamel A, G	Griesklöschen A, C, G, AG vegetarsiche Brühe  Milchreis  Zimt und Zucker	Blumenkohl- Nudel-Auflauf A, C, G, AG	Gemüseschnitzel A Spätzle A, C Champignon- Rahmsosse A, C, AG
Das andere Menue	Puten-Frucht-Curry  C, , 2 Reis  F	Rindsragout, Tomaten,Karotte  Vollkornnudeln  A, C, AG	paniertes Putenschnitzel  A, C, G, AG, AH, Kohr Spätzle  A, C Bratensosse- Geflügel	Putenschnitzel- Hawaii, Ananas,Käse G Nudeln  A, C, AG Kräutersosse  A, C, G, AG	Tafelspitz vom BIO-Rind  BIO-Kartoffeln  Meerrettichosse A, G, , 6, 7		
Beilagensalat		roter Bohnensalat	Maissalat	Tomatensalat K	Gurkensalat  Essig-Öl Dressing		
Dessert	Hauskuchen	eingelegte Birnen	BIO-Obst	Bio-Vanillecreme G	Bio-Schokopudding G	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	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