



































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

Tel. 07344 6419
Fax 07344 21916

KW 31 28.07.2025 bis 02.08.2025

Schmeck den Süden
— Genuss außer Haus —
Baden-Württemberg

| | MONTAG 28.07.2025 | DIENSTAG 29.07.2025 | MITTWOCH 30.07.2025 | DONNERSTAG 31.07.2025 | FREITAG 01.08.2025 | SAMSTAG 02.08.2025 |
|-------------------------|--|--|--|--|--|------------------------------|
| Menue 1 |  Spaghetti A,C A, AG Thunfisch-Tomatensos: D, F  |  Schweinebraten Spätzle A,C  Bratensosse I A, AG  |  Schweinegeschnetzelte Champignon G Vollkornnudeln A,C A, AG Champignonrahmsosse A, C, AG  |  Kartoffelsalat,BIO-Kart.  Leberkäse(Schwein);G,  Bratensosse I A, AG  Brötchen A,G  |  Wildschweinragout I,G Spätzle A,C  | |
| Veggie Menue | Gemüseschnitzel A,C,G Bandnudeln,A,C  A, C, AG Tomatensosse,G AG, AR, GER, HAF, AD, KAM, AH  | Paprikacremesuppe,G C Milchreis,G  G Zimt und Zucker  |  Nudeln A,C A, AG Gemüsesosse,I  |  Rahmspinat G G Rührei,C,G C, G Kartoffelpürée G  |  Gemüsecurry Paprika Möhren Blumenkohl,G,I G Reis F  | |
| Das andere Menue | Chickennuggets A,C,G A, C, F, G, SEF, AG Reis F Tomatensosse,G AG, AR, GER, HAF, AD, KAM, AH  |  Putenschnitzel-Hawaii, Ananas,Käse,G G Reis F Bratensosse-Geflügel I  | Rindsragout,I Tomaten,Karotte Nudeln A,C A, C, AG  | Hühnerfrikassée G G Reis F Erbsen  | Kartoffelsalat  Kartoffelsalat,BIO-Kart. Geflügelleberkäse,A,G,I I, SEF, 3, 6, 10 Senf, A SEF  Brötchen A,G  | |
















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

Tel. 07344 6419
Fax 07344 21916

KW 31 28.07.2025 bis 02.08.2025

Schmeck den Süden
— Genuss außer Haus —
Baden-Württemberg

| | MONTAG 28.07.2025 | DIENSTAG 29.07.2025 | MITTWOCH 30.07.2025 | DONNERSTAG 31.07.2025 | FREITAG 01.08.2025 | SAMSTAG 02.08.2025 |
|---------------|---|---|---|--|--|------------------------------|
| Beilagensalat | Karottensalat Orangendressing ₆  | Bohnen-Mais-Salat  | Eisbergsalat Essig-Öl-Dressing  | Kohlrabisticks  | Fenchelsalat Mandarinen  | |
| Dessert |  BIO-Obst  |  Bio-Griespudding G  |  BIO-Obst  | Naturjoghurt,G Marmelade  | eingelegte Kirschen und Erdbeeren A, AG  | |



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