



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































Tel. 07344 6419
Fax 07344 21916

KW 15 06.04.2026 bis 10.04.2026

Schmeck den Süden
— Genuss außer Haus —
Baden-Württemberg

VkSt 111

köstlich, lecker, frisch gekocht!

	MONTAG 06.04.2026	DIENSTAG 07.04.2026	MITTWOCH 08.04.2026	DONNERSTAG 09.04.2026	FREITAG 10.04.2026
Menue 1		 Gulaschsuppe, Paprika,Kartoffel, Rind,Schwein  Brötchen 	 Schollenfilet,paniert A, C, D, G Vollkornreis helle Sosse C	 Cordon-Bleu A, C, G Nudeln A, C, AG Bratensosse (Schwein) A, AG 	 pulled Pork (gezupft) Krautsalat  Brötchen 
Veggie Menue		 Tortellini, Frischkäse-Spinat- Füllung 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 F Kräuter-Bechamel A, G 	 Griesklöschchen A, C, G, AG vegetarische Brühe Milchreis,G G Zimt und Zucker 
Das andere Menue		 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,BIO-Rind  BIO-Kartoffeln  Meerrettichsosse A, G, , 6, 7 
Beilagensalat		roter Bohnensalat	Maissalat 	Tomatensalat K	Gurkensalat Essig Öl Dressing (Gurke)
Dessert		eingelegte Birnen 	 BIO-Obst 	 Bio-Vanillecreme G 	 Bio-Schokopudding G

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