



























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

Tel. 07344 6419  
Fax 07344 21916

KW 22 26.05.2025 bis 31.05.2025

Schmeck den Süden  
— Genuss außer Haus —  
Baden-Württemberg

	<b>MONTAG</b> 26.05.2025	<b>DIENSTAG</b> 27.05.2025	<b>MITTWOCH</b> 28.05.2025	<b>DONNERSTAG</b> 29.05.2025	<b>FREITAG</b> 30.05.2025	<b>SAMSTAG</b> 31.05.2025
Menue 1	 Schaschlikspies (Schwein), Paprika Zwiebel, Speck 3  Schaschliksoße, A A, AG  Spätzle A, C 	 Schweineröllchen, G, I Brät-Kräuterfüllung A, AG, AH, Kohr  Nudeln A, C A, C, AG  Bratensosse I A, AG 	 geb. Lachsfilet, A  Nudeln A, C A, C, AG  Zitronensosse, A, G 		 Königsberger-Klopse, C,  Kartoffeln  Kapern-Sosse, A, G 	
Veggie Menue	 Flädle, A, C, G, A, C, F, G, AG  vegetarische Brühe, I  Ofenschlupfer, A, C, G, H/ C, E, G, L, HA, HB  Vanillesosse G G 	 Makkaroni mit Käse vermengt, A, C, G G  Tomatensosse, G AG, AR, GER, HAF, AD, KAM, AH 	 Gemüsefrikadelle, A, C, G A, C, AG  Kartoffeln  vegetarische dunkle-Sosse, I A, G, AG 		 Pizza Margarita, A, C, G Tomate, Käse A, F, G, SEF, AG 	
Das andere Menue	 Frühlingsrolle, A, G gefüllt mit Hühnchen und Gemüse, I A, C, F, G, I  Reis F  süß-sauer-Sosse 	Sauerbraten Rind, I  Spätzle A, C  Sauerbratensoße Rind, I 	Rinder-Hackbraten, A, I, C, 2 A, SEF, AG, AD, AH, Kohr  Kartoffelpüree G G  Bratensosse Rind I 	 Bohneneintopf, I, G, Lamm  Brötchen A, G  Hauskuchen, A, C, G 	Würstchengulasch (Geflügel), A, G, 1  Nudeln A, C A, C, AG 	













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

Tel. 07344 6419  
Fax 07344 21916

KW 22 26.05.2025 bis 31.05.2025

Schmeck den Süden  
— Genuss außer Haus —  
Baden-Württemberg

	<b>MONTAG</b> 26.05.2025	<b>DIENSTAG</b> 27.05.2025	<b>MITTWOCH</b> 28.05.2025	<b>DONNERSTAG</b> 29.05.2025	<b>FREITAG</b> 30.05.2025	<b>SAMSTAG</b> 31.05.2025
Beilagensalat	Maissalat 	Gurkensalat  Essig-/Öl Dressing (Gurke) Krippe port 	Karottensalat  Joghurtdressing,G G, 6 		Blattsalat  Essig-Öl-Dressing 	
Dessert	Apfelmus 	 BIO-Obst 	Naturjoghurt,G G Obststücke 		 BIO-Obst 	



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