
















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

Tel. 07344 6419  
Fax 07344 21916

KW 47 17.11.2025 bis 22.11.2025

Schmeck den Süden  
— Genuss außer Haus —  
Baden-Württemberg

	MONTAG 17.11.2025	DIENSTAG 18.11.2025	MITTWOCH 19.11.2025	DONNERSTAG 20.11.2025	FREITAG 21.11.2025	SAMSTAG 22.11.2025
Menue 1	 Nürnberger Würstchen I,G,1 I, SEF  BIO-Kartoffeln  Bratensosse I A, AG	 mit-Ei-geröstete Maultaschen,A,C,G A, C, G, I, AG Tomatensosse,G AG, AR, GER, HAF, AD, KAM, AH	 Caneloni-gefüllt, A,C,G Hack,überbacken A, C, I Tomatensosse,G AG, AR, GER, HAF, AD, KAM, AH	 gebratenes Zanderfilet A D Vollkornreis Kräutersosse,A,G G	Nudeln A,C A, C, AG  Käse-Schinkensosse,A,I G, I	
Veggie Menue	 vegetarischer Linseneintopf,G,I A, I, AG  Brötchen A,G	 Tomatencremesuppe,G G, AG, AR, GER, HAF, AD, KAM, AH Apfelstrudel,A,C,G A, AG Vanillesosse G G	 Käsespätzle,A,C,G C, G Röstzwiebel,A A, AG, AD, AH, Kohr	Gemüseschnitzel A,C,G Reis F Kräutersosse,A,G G	 veg.Fruchtcurry, Ananas,Gemüse,G,I I, 2 Reis F	
Das andere Menue	Puten-Frucht-Curry G 2 Reis F	Geflügel-Hackrib,A,C Bratkartoffeln Bratensosse-Geflügel I	Sauerbraten Rind,I Spätzle A,C C Sauerbratenosse Rind,I	paniertes Putenschnitzel,A,C,G A, C, G, AG, AH, Kohr Nudeln A,C A, C, AG Bratensosse-Geflügel I	Rinderbraten,I  BIO-Kartoffeln Rahmkraut,G G Bratensosse Rind I	



















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

Tel. 07344 6419  
Fax 07344 21916

KW 47 17.11.2025 bis 22.11.2025

Schmeck den Süden  
— Genuss außer Haus —  
Baden-Württemberg

	<b>MONTAG</b> 17.11.2025	<b>DIENSTAG</b> 18.11.2025	<b>MITTWOCH</b> 19.11.2025	<b>DONNERSTAG</b> 20.11.2025	<b>FREITAG</b> 21.11.2025	<b>SAMSTAG</b> 22.11.2025
Beilagensalat	Maissalat 	Krautsalat 	Selleriesalat G G, SEF, 2, 3, 6, 11, 12 	Blaukrautsalat 	 Karottensalat mit BIO-Karotten  Orangendressing 6 	
Dessert	 BIO-Obst 	 BIO-Obst 	 Bio-Schokopudding G 	 Bio-Griespudding G G 	 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