



köstlich, lecker, frisch gekocht!

**MONTAG**  
09.03.2026

**DIENSTAG**  
10.03.2026

**MITTWOCH**  
11.03.2026

**DONNERSTAG**  
12.03.2026

**FREITAG**  
13.03.2026

**SAMSTAG**  
14.03.2026

**SONNTAG**  
15.03.2026

Menue 1	Schollenfilet Roh, Basilikumkruste A, C, D, G Vollkornreis helle Sosse C	Paprika gefüllt Hack(Schwein) A, C, AG, AH, Kohr Kartoffelpürée, BIO-Kartoffeln G G Bratensosse A, AG	Schweinebraten Nudeln A, C, AG Bratensosse A, AG	grüne Nudeln A, C Erbsen Käse-Schinken-Sos: (Schwein) A, C, G, AG	Schweinegeschnet Champignon C Kartoffelrösti Karottengemüse	zum selbst erwärmen Kürbiseintopf mit Wienerle (Schwein) SEF, K Brötchen	
Veggie Menue	Gemüsebagel C, I Reis F Kräutersosse A, C, G, AG	Makkaroni mit Käse vermenkt A, C, G Tomatensosse AG, AR, GER, HAF, AD, KAM, AH	Kartoffelgratin G vegetarische dunkle-Sosse A, G, AG Blumenkohl	Blumenkohcreme-Suppe C Apfelstrudel A, C, G, AG Vanillesosse G	Kartoffelrösti vegetarische dunkle-Sosse A, G, AG Karottengemüse	zum selbst erwärmen Kartoffel-Kürbis-Au! Speck (Schwein) C	zum selbst erwärmen Gemüseschnitzel A Spätzle A, C vegetarische dunkle-Sosse A, G, AG
Das andere Menue	Cevapcici-Rind I, SEF Tomtenreis Ajvar	Vollkornspaghetti A, AG Bolognese (Rind) I, AG, AR, GER, HAF, AD, KAM, AH geriebener Käse G	Würstchengulasch (Geflügel) Reis F	Wienerle-Geflügel 3, 6 Kartoffelsalat	Frühlingsrolle, gefüllt mit Hühnchen und Gemüse A, C, F, G, I Reis F süß-sauer-Sosse F		zum selbst erwärmen Rinderbraten vom BIO-Rind Salzkartoffeln Bratensosse Rind
Beilagensalat	Selleriesalat A, G, SEF, , 2, 3, 6, 11, 12	Karottensalat mit BIO-Karotten Orangendressing G, 6	Bohnensalat	Endiviensalat Joghurtdressing G	Blaukrautsalat		
Dessert	Karamellpudding G	BIO-Obst	Bio-Schokopudding G G	BIO-Obst	Fruchtsalat (Apfel, Traube, Oran 6	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

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