



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

Tel. 07344 6419  
Fax 07344 21916

KW 17 20.04.2026 bis 24.04.2026

Schmeck den Süden  
— Genuss außer Haus —  
Baden-Württemberg

VkSt 111

köstlich, lecker, frisch gekocht!

**MONTAG**  
20.04.2026

**DIENSTAG**  
21.04.2026

**MITTWOCH**  
22.04.2026

**DONNERSTAG**  
23.04.2026

**FREITAG**  
24.04.2026

Menue 1	Saltimbocca-Schnitzel Schinken, Salbei  Nudeln A, C, AG Salbeisosse  A, C, G, AG	Bandnudeln A, C, AG Lachswürfel  Sahnesosse A, C, G, AG	Schweineröllchen Brät-Kräuterfüllung A, G, AG, AH, Kahr Nudeln  Bratensosse (Schwein) A, AG	mit-Ei-geröstete Maultaschen (Schwein) A, C, G, I, AG Tomatenosse AG, AR, GER, HAF, AD, KAM, AH	Pfannkuchen, A,C,G A, C, G, AG Schinkenstreifen (Schwein) Gemüseragout A, C, G, AG
Veggie Menue	Kartoffelgratin G Brokkoli  vegetarische dunkle-Sosse A, G, AG	Bärlauchnudeln, A,C A, C, AG Fetakäse-Sahnesosse	Gemüsefrikadelle A, C, AG Kartoffelpüree  vegetarische dunkle-Sosse A, G, AG	vegetarsiche Brühe Nudeleinlage A, C, AG Dampfnudeln, A,C,G  Vanillesosse G	Blumenkohl- Käsetaler A, C, G, I, AG Kartoffeln  vegetarische dunkle-Sosse A, G, AG
Das andere Menue	Frikadelle (Rind) A, C Reis F Bratensosse Rind	Putengeschnetzeltes Ananas-Kokos A, C, G, AG Reis F	Rinder-Hackbraten A, SEF, AG, AD, AH, Kahr Kartoffeln  Bratensosse Rind	schwäbischer Kartoffelsalat  Rindswurst I, SEF Senf SEF Brötchen	Putenschnitzel natur Vollkornnudeln A, C, AG Pilz-Sahne-Sosse C
Beilagensalat	Karottensalat Joghurtdressing G, ,	Maissalat	Gurkensalat Essig Öl Dressing (Gurke)	Blattsalat Essig-Öl-Dressing	Bohnensalat
Dessert	Fruchtquark G	Milchpudding Butterkekss	Apfelmus	BIO-Obst	Buttermilchdessert 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: Süßfrüchte, 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 = geschwärtzt  
9 = gewachst  
10 = mit Phosphat  
11 = mit Süßungsmittel(n)  
12 = enthält eine Phenylalaninquelle