

































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

Tel. 07344 6419
Fax 07344 21916

KW 36 01.09.2025 bis 06.09.2025

Schmeck den Süden
— Genuss außer Haus —
Baden-Württemberg

	MONTAG 01.09.2025	DIENSTAG 02.09.2025	MITTWOCH 03.09.2025	DONNERSTAG 04.09.2025	FREITAG 05.09.2025	SAMSTAG 06.09.2025
Menue 1	 Currywurst,G Currysosse,A,G,I G, SEF, 11 Reis F 	 Schweinebraten Kartoffeln  Bratensosse I A, AG 	 Bandnudeln,A,C,G A, C, AG Lachswürfel D Sahnesosse,A,G,I G 	 Schweineröllchen,G,I Brät-Kräuterfüllung A, AG, AH, Kohr Spätzle A,C Majoransosse,I,G G 	 Nürnberger Würstchen I,G,1 I, SEF Kartoffelpürée G G  Bratensosse I A, AG 	
Veggie Menue	Blumenkohlcreme- Suppe,G,I C Pfannkuchen,A,C,G A, C, G, AG Zimt und Zucker 	 veg.Fruchtcurry, Ananas,Gemüse,G,I I, 2 Ebly,A A, AG 	gefüllte-Paprika,A,C Mais,Erbesen,Couscous, Paprika-Sahne-Sosse,G C 	 Grillgemüse mit Feta,G, Kartoffeln,Paprika, Karotten,Zucchini G  Brötchen A,G 	 Pizza Margarita, A,C,G Tomate,Käse A, F, G, SEF, AG 	
Das andere Menue	 Putengeschnetzeltes Ananas-Kokos,G A, C, G, AG Reis F 	Wurstsalat(Geflügel) mit Käse,G I, SEF, 3, 6, 10, 12  Brötchen A,G 	Paprika gefüllt Hack(Rind),A,C Reis F Tomatensosse,G AG, AR, GER, HAF, AD, KAM, AH 	Ofenhähnchen,Indisch, Kokos und Paprika Reis F Sosse Ofenhähnchen indisch,G G 	 Tafelspitz,BIO-Rind,I  BIO-Kartoffeln Meerrettichsosse,A,G G, 6, 7 	
Allergiker Essen	Allergiker	Allergiker	Allergiker	Allergiker	Allergiker	



















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

Tel. 07344 6419
Fax 07344 21916

KW 36 01.09.2025 bis 06.09.2025

Schmeck den Süden
— Genuss außer Haus —
Baden-Württemberg

	MONTAG 01.09.2025	DIENSTAG 02.09.2025	MITTWOCH 03.09.2025	DONNERSTAG 04.09.2025	FREITAG 05.09.2025	SAMSTAG 06.09.2025
Salat-Rohkost	 Karottensalat mit BIO-Karotten Orangendressing 6 	 BIO-Gurkensticks 	 BIO-Blattsalat Essig-Öl-Dressing 	 Salat mit BIO-Tomaten, K 	Bohnensalat 	
Dessert	Apfelmus 	Milchpudding Butterkeks Krippe port 	 BIO-Obst 	Naturjoghurt, 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