





























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

Tel. 07344 6419  
Fax 07344 21916

KW 33 11.08.2025 bis 16.08.2025

Schmeck den Süden  
— Genuss außer Haus —  
Baden-Württemberg

	MONTAG 11.08.2025	DIENSTAG 12.08.2025	MITTWOCH 13.08.2025	DONNERSTAG 14.08.2025	FREITAG 15.08.2025	SAMSTAG 16.08.2025
Menue 1	<p>Spaghetti A,C</p> <p>A, AG</p> <p> Hackbällchen, A,C,G,I (Rind+Schwein) A, C, G, SEF, AG</p> <p>Tomatensosse,G AG, AR, GER, HAF, AD, KAM, AH</p> <p></p>	<p></p> <p>Seelachsfilet paniert,A,C,G</p> <p>A, D, AG</p> <p>Vollkornreis</p> <p>helle Sosse A,G C</p> <p></p>	<p> Würstchengulasch,G,1</p> <p>I, SEF, 3, 6</p> <p>Nudeln A,C</p> <p>A, C, AG</p> <p></p>	<p> Saltimbocca-Schnitzel</p> <p>Schinken,Salbei G,1</p> <p>Nudeln A,C</p> <p>A, C, AG</p> <p>Salbeisosse,A,G G</p> <p></p>	<p> Caneloni-gefüllt, A,C,G Hack,überbacken A, C, I</p> <p>Tomatensosse,G</p> <p>AG, AR, GER, HAF, AD, KAM, AH</p> <p></p>	
Veggie Menue	<p></p> <p>Nudeln A,C</p> <p>A, AG</p> <p>mediterrane Sosse,A,G,I A, C, G, AG</p> <p></p>	<p>Blumenkohl-Käsetaler, A,C,G A, C, G, I, AG</p> <p>Kartoffeln</p> <p>Currysosse G</p> <p>G</p> <p></p>	<p>Brokkolicremesuppe,G A, C, G, AG</p> <p>Milchreis,G G</p> <p>Zimt und Zucker</p> <p></p> <p></p>	<p></p> <p> Kartoffelsalat mit BIO Kartoffeln,A</p> <p>vegetarische Brühe,I</p> <p>vegetarische Maultaschen,A,C,G,I</p> <p></p>	<p></p> <p>Pfannkuchen mit Füllung,A,C,G A, C, G, AG</p> <p>Parmesan,G C, G</p> <p>Mexikososse, A, G</p> <p></p>	
Das andere Menue	<p> Rinderbraten vom BIO-Rind,I</p> <p>Spätzle A,C</p> <p>Kohlrabirahmgemüse,G G</p> <p>Bratensosse Rind I</p>	<p>Chickennuggets A,C,G A, C, F, G, SEF, AG</p> <p>Reis F</p> <p>Currysosse G G</p> <p></p>	<p></p> <p>Hähnchenschlegel SEF</p> <p>Reis F</p> <p>Bratensosse-Geflügel I</p>	<p> Kartoffelsalat mit BIO Kartoffeln,A</p> <p>Rindermaultaschen, A,C,G,I A, C, I, AG</p> <p>Rinderbrühe,I</p> <p></p>	<p>Geflügel-Kebab F</p> <p>Reis F</p> <p>Tzatziki Gurke,G G</p> <p></p>	







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

Tel. 07344 6419  
Fax 07344 21916

KW 33 11.08.2025 bis 16.08.2025

Schmeck den Süden  
— Genuss außer Haus —  
Baden-Württemberg

	<b>MONTAG</b> 11.08.2025	<b>DIENSTAG</b> 12.08.2025	<b>MITTWOCH</b> 13.08.2025	<b>DONNERSTAG</b> 14.08.2025	<b>FREITAG</b> 15.08.2025	<b>SAMSTAG</b> 16.08.2025
Allergiker Essen	Allergiker	Allergiker	Allergiker	Allergiker	Allergiker	
Beilagensalat	roter Bohnensalat	Rettichsalat,G	Kohlrabisticks	Blattsalat  Joghurtdressing,G G	 Salat mit BIO-Gurken  Schmanddressing, G G, 6	
Dessert	Fruchtquark G G	 BIO-Obst	eingelegte-Kirschen,A A, AG	 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