





























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

Tel. 07344 6419
Fax 07344 21916

KW 41 06.10.2025 bis 11.10.2025

Schmeck den Süden
— Genuss außer Haus —
Baden-Württemberg

	MONTAG 06.10.2025	DIENSTAG 07.10.2025	MITTWOCH 08.10.2025	DONNERSTAG 09.10.2025	FREITAG 10.10.2025	SAMSTAG 11.10.2025
Menue 1	Semmelknödel A,C,G A, C, AG Pilzragout mit Speck (Schwein),A,G,1,2,4,5, C  	Kartoffel-Gurkensalat HK Krippe port  Wiener Würstchen,A,G,1 SEF, K Senf, A SEF  Brötchen A,G 	 Seelachsfilet paniert,A,C,G A, D, AG Kartoffelsalat Remoulade C G, SEF, 2, 3, 11, 12 	 Krautsalat mit BIO-Kraut  pulled Pork (gezapft)  Brötchen A,G 	 gem.Gulasch,A, BIO-Rind/Schwein Nudeln A,C A, C, AG 	
Veggie Menue	veg.Knusperle,C, Reis F helle Sosse A,G C 	Griesklöschensuppe A,C,G,I A, C, G, AG vegetarische Brühe,I Apfelringe,A,C,G A, C, G, AG Vanillesosse G G 	Kürbiströsti,G  BIO-Kartoffeln Paprika-Sahne -Sosse,G C 	 Dinkelspätzle,A,C Käse-Kräuter-Sauce,A,C 	 Kartoffelpürée G G vegetarische dunkle-Sosse,I A, G, AG Brokkoli 	
Das andere Menue	 Hühnerfrikassée G G Vollkornreis Erbsen	 Rinderbraten,I Spätzle A,C Bratensosse Rind I	Ofenhähnchen,Indisch, Kokos und Paprika Sosse Ofenhähnchen indisch,G G Reis F 	paniertes Putenschnitzel,A,C,G A, G, AG, AH, Kohr Spätzle A,C Bratensosse-Geflügel I 	Rinder-Hackbraten, A,I,C,2 A, SEF, AG, AD, AH, Kohr Kartoffelpürée G G Bratensosse Rind I 	








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

Tel. 07344 6419
Fax 07344 21916

KW 41 06.10.2025 bis 11.10.2025

Schmeck den Süden
— Genuss außer Haus —
Baden-Württemberg

	MONTAG 06.10.2025	DIENSTAG 07.10.2025	MITTWOCH 08.10.2025	DONNERSTAG 09.10.2025	FREITAG 10.10.2025	SAMSTAG 11.10.2025
Beilagensalat	 Karottensalat mit BIO-Karotten Joghurtdressing,G G , 6	Maissalat	Gurkensalat Essig-/Öl Dressing (Gurke) Krippe port	 Salat mit BIO-Tomaten,K K	Erbsen-Mais-Salat	
Dessert	Buttermilchdessert,G G	 BIO-Obst	Fruchtsalat (Apfel,Traube,Orange) 6	 Bio-Schokopudding 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