



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










Tel. 07344 6419  
Fax 07344 21916

KW 18 27.04.2026 bis 01.05.2026

Schmeck den Süden  
— Genuss außer Haus —  
Baden-Württemberg

VkSt 111

köstlich, lecker, frisch gekocht!

	<b>MONTAG</b> 27.04.2026	<b>DIENSTAG</b> 28.04.2026	<b>MITTWOCH</b> 29.04.2026	<b>DONNERSTAG</b> 30.04.2026	<b>FREITAG</b> 01.05.2026
Menue 1	  Fischstäbchen (Seelachs) A, D, AG Vollkornnudeln  A, C, AG Currysosse G	 gemischtes Gulasch, BIO-Rind/Schwein   Brötchen	 Frikadelle (Schwein)  A, C, AG Nudeln  A, C, AG Bratensosse (Schwein) A, AG	 Nürnberger Würstchen  I, SEF Kartoffelpüree, BIO-Kartoffeln G Bratensosse (Schwein) A, AG	
Veggie Menue	vegetarisches Gulasch  Nudeln  A, C, AG	 Gemüsenuggets  A, G Reis F helle Sosse C	 Spaghetti  A, C, AG Karotten-Lauchsosse G	 Blumenkohlcreme- Suppe C Kaiserschmarrn, A,C,G A, C, G, AG	
Das andere Menue	Ofenhähnchen, Indisch Kokos und Paprika  Sosse Ofenhähnchen indisch  G Reis  F	Cevapcici-Rind  I, SEF Djuvec-Reis Erbsen,Paprika Tomate AG, AR, GER, HAF, AD, KAM, AH helle Sosse  C Ajvar	Hühnerfrikassée  A, G Reis  F Karottengemüse	paniertes Putenschnitzel  A, C, G, AG, AH, Kohr Spätzle  A, C Champignon- Rahmsosse A, C, AG	
Beilagensalat	Gurkensalat  Joghurtdressing G	Tomatensalat K	Linsensalat I	Zuccinisolat	
Dessert	 BIO-Obst	Mascarpone-Maracuja- Creme G	Naturjoghurt  G Obststücke	Apfelmus	

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: 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