















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

Tel. 07344 6419
Fax 07344 21916

KW 19 05.05.2025 bis 10.05.2025

Schmeck den Süden
— Genuss außer Haus —
Baden-Württemberg

	MONTAG 05.05.2025	DIENSTAG 06.05.2025	MITTWOCH 07.05.2025	DONNERSTAG 08.05.2025	FREITAG 09.05.2025	SAMSTAG 10.05.2025
Menue 1	Semmelknödel A,C,G A, C, AG Pilzragout mit Speck (Schwein),A,G,1,2,4,5; C	 Schweinegeschnetzelte Champignon G G Reis F	 mit-Ei-geröstete Maultaschen,A,C,G A, C, G, I, AG	 Nudeln A,C A, C, AG Lachswürfel D Sahnesosse,A,G,I G	 Gulaschsuppe, Paprika,Kartoffel, Rind,Schwein A,I  Brötchen A,G	
Veggie Menue	 Spätzle A,C Brokkoli vegetarische dunkle-Sosse,I A, G, AG	Back-Camenbert,A,C,G G, AG Preisselbeermarmelade  Brötchen A,G	Gemüsecremesuppe, G,I,Karotten,Brokkoli G Reibekuchen,A,C,G	Nudeln A,C A, AG Karottengemüse Käsesosse,A,G G, I	 Kartoffelgratin G G vegetarische dunkle-Sosse,I A, G, AG Brokkoli	
Das andere Menue	 Rinderbraten vom BIO-Rind,I Spätzle A,C Bratensosse Rind I	 gebratene Putenbrust im Knuspermantel,A,C,G Vollkornreis	 Spaghetti A,C A, AG  Bolognese (BIO-Rind),A,G I, AG, AR, GER, HAF, AD, KAM, AH	Gaisburger Marsch,Rindfleisch, Sellerie,Kartoffeln, Karotten,Spätzle,A,C,I Rinderbrühe,I	Hühnerbrust,Natur Reis F Estragon-Sahne-Sosse, C, G	




















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

Tel. 07344 6419
Fax 07344 21916

KW 19 05.05.2025 bis 10.05.2025

Schmeck den Süden
— Genuss außer Haus —
Baden-Württemberg

	MONTAG 05.05.2025	DIENSTAG 06.05.2025	MITTWOCH 07.05.2025	DONNERSTAG 08.05.2025	FREITAG 09.05.2025	SAMSTAG 10.05.2025
		Bratensosse-Geflügel I 	geriebener Käse,G G 			
Beilagensalat	Karotte-/Krautsalat,G G 	Tomatensalat K 	Kartoffelsalat 	Gurkensalat Schmanddressing, G G, 6 	Eisbergsalat Joghurtdressing,G G 	
Dessert	 BIO-Obst 	 Bio-Vanillecreme G 	Apfelmus 	 BIO-Obst	 Bio-Schokopudding G 	



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