



























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

Tel. 07344 6419  
Fax 07344 21916

KW 38 15.09.2025 bis 20.09.2025

Schmeck den Süden  
— Genuss außer Haus —  
Baden-Württemberg

	MONTAG 15.09.2025	DIENSTAG 16.09.2025	MITTWOCH 17.09.2025	DONNERSTAG 18.09.2025	FREITAG 19.09.2025	SAMSTAG 20.09.2025
Menue 1	  Fischragout, Erbsen, A, G (Scholle, Lachs) A, D, G, AG  Vollkornreis  	 Kassler  Kartoffelpürée G G  Sauerkraut   Bratensosse I A, AG	 Schaschlikspies (Schwein), Paprika Zwiebel, Speck 3  Schaschliksose, A A, AG  Spätzle A, C  	 Hackbraten (Schwein), A, C, G A, SEF, AG, AD, AH, Kohr  Kartoffeln  Rahmkraut, G G  Bratensosse I A, AG  	 Schweineschnitzel natur  Nudeln A, C A, C, AG  Bratensosse I A, AG	
Veggie Menue	Nudeln A, C A, AG  Pilz-Sahne-Sosse, A, G, I C  	  Gnocchi, A, C A, C, AG  Tomatensosse, G AG, AR, GER, HAF, AD, KAM, AH  	  Gemüseschnitzel A, C, G  Nudeln A, C A, C, AG  vegetarische dunkle-Sosse, I A, G, AG  	 Erbsen, Möhren  vegetarische Brühe, I  Milchreis, G G  Zimt und Zucker  	  Nudeln A, C A, AG  Feta-Paprika-Sosse, A, G C  	
Das andere Menue	Geflügel-Kebab F  Kartoffeln  Tzatziki Gurke, G G  	Rinderbraten, I  Spätzle A, C  Karottengemüse  Bratensosse Rind I  	Putenschnitzel-Hawaii, Ananas, Käse, G G  Vollkornreis  Currysosse G G  	  Rindsragout, I Tomaten, Karotte  Nudeln A, C A, C, AG  	Puten-Frucht-Curry G 2  Reis F  	



















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

Tel. 07344 6419  
Fax 07344 21916

KW 38 15.09.2025 bis 20.09.2025

Schmeck den Süden  
— Genuss außer Haus —  
Baden-Württemberg

	<b>MONTAG</b> 15.09.2025	<b>DIENSTAG</b> 16.09.2025	<b>MITTWOCH</b> 17.09.2025	<b>DONNERSTAG</b> 18.09.2025	<b>FREITAG</b> 19.09.2025	<b>SAMSTAG</b> 20.09.2025
Allergiker Essen	Allergiker	Allergiker	Allergiker	Allergiker	Allergiker	
Beilagensalat	 Salat mit BIO-Gurken  Essig-/Öl Dressing (Gurke) Krippe port 	 Salat mit BIO-Tomaten, K 	Blattsalat  Joghurtdressing, G 	Zucchinsalat 	Karottensalat  Orangendressing 6 	
Dessert	 BIO-Obst 	 Bio-Milchreis G 	 BIO-Obst 	eingelegte Pfirsiche A, AG 	 Bio-Vanillecreme 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