



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

Tel. 07344 6419
 Fax 07344 21916

KW 24 09.06.2025 bis 13.06.2025

Schmeck den Süden
 — Genuss außer Haus —
 Baden-Württemberg

MONTAG
 09.06.2025

DIENSTAG
 10.06.2025

MITTWOCH
 11.06.2025

DONNERSTAG
 12.06.2025

FREITAG
 13.06.2025

SAMSTAG
 14.06.2025

Menue 1						
		 Tortellini-gefüllt, Hack,A,C,G,I A, C, I, AG Tomatensosse,G AG, AR, GER, HAF, AD, KAM, AH	 paniertes,A,C,G Schweineschnitzel A, G, AG, AH, Kohr Spätzle A,C  Bratensosse I A, AG	 Schaschlikspies (Schwein),Paprika Zwiebel,Speck 3 Schaschliksose, A A, AG Reis F	Krautsalat  pulled Pork (gezupft)  Brötchen A,G	
Veggie Menue		 Vollkornnudeln A,C A, AG vegetarisches Gulasch,G,I	 Griesklöschensuppe A,C,G,I A, C, G, AG vegetarische Brühe,I Zwetschgenknödel,A,C, A, G, AG Süsse Brenne,A,G A, G, AG, AD, AH, Kohr	 Schupfnudeln,A,C,G A, C Brokkolisosse,A,G A, C, G, AG	 Spaghetti A,C A, AG Tomatensosse,G AG, AR, GER, HAF, AD, KAM, AH geriebener Käse,G G	
Das andere Menue		Putengeschnetzeltes, Champignon A,G G Nudeln A,C A, C, AG	 Cordon bleu (Geflügel),A,C,G A, G Nudeln A,C A, C, AG Bratensosse-Geflügel I	 Sauerbraten BIO-Rind,I I Spätzle A,C Sauerbratenosse Rind,I	Geflügelhackbällchen,A A, C, G, 6 Reis F Currysosse G G	



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

Tel. 07344 6419
Fax 07344 21916

KW 24 09.06.2025 bis 13.06.2025

Schmeck den Süden
— Genuss außer Haus —
Baden-Württemberg

MONTAG
09.06.2025

DIENSTAG
10.06.2025

MITTWOCH
11.06.2025

DONNERSTAG
12.06.2025

FREITAG
13.06.2025

SAMSTAG
14.06.2025

Beilagensalat		 BIO-Blattsalat Essig-Öl-Dressing	Tomatensalat K	Karottensalat Joghurtdressing, G G, 6	 BIO-Gurkensticks	
Dessert		Fruchtquark G G	 BIO-Obst	Naturjoghurt, G G Marmelade	 Bio-Milchreis G 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