


















































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

Tel. 07344 6419  
 Fax 07344 21916

KW 25 17.06.2024 bis 22.06.2024

Schmeck den Süden  
 — Genuss außer Haus —  
 Baden-Württemberg

	<b>MONTAG</b> 17.06.2024	<b>DIENSTAG</b> 18.06.2024	<b>MITTWOCH</b> 19.06.2024	<b>DONNERSTAG</b> 20.06.2024	<b>FREITAG</b> 21.06.2024	<b>SAMSTAG</b> 22.06.2024
Menue 1	Lasagne Bolo (Rind/Schwein) A,C,G  	Cordon-Bleue,A,C,G  Nudeln A,C Bratensosse I  	  Fischknusperlis (Weissfisch) A,C,G Kartoffelsalat Remoulade C 	 gem.Gulasch,A, BIO-Rind/Schwein   BIO-Kartoffeln 	 Nürnberger Würstchen I,G,1  Kartoffelpürée G Bratensosse I  	
Veggie Menue	Gnocchi,A,C Käsesosse,A,G Brokkoli  	 Sesambrötchen,A,C;G; Gemüsefrikadelle, A,C,G Salablat,Tomate,Gurke hausgemachtes Ketchup,G,I 	Sellerieschnitzel, I,A,C,G Kartoffeln vegetarische dunkle-Sosse,I 	Kohlrabicremesuppe G Apfelstrudel,A,C,G Vanillesosse G 	 Gemüsespätzle,A,C Tomatensosse,G 	
Das andere Menue	Spaghetti A,C Bolognese (Rind),A,G geriebener Käse,G 	Sesambrötchen,A,C;G;  Hamburgerpatty,Rind Salablat,Tomate,Gurke hausgemachtes Ketchup,G,I 	Rinderbraten,I  Nudeln A,C Bratensosse Rind I 	 Putenschnitzel im EI-Teigmantel,C,G Vollkornspaghetti,A,C Tomatensosse,G 	Wienerle-Geflügel,1,I,G  Kartoffelsalat Senf, A Brötchen A,G  	Gemüseintopf -Wienerle,A,G,I,1  Brötchen A,G Hauskuchen,A,C,G 
Beilagensalat	 Karottensalat mit BIO-Karotten Joghurtdressing,G 	Fenchelsalat Mandarinen 	 BIO-Tomate-/BIO-Gurk Salat 	Blattsalat Joghurtdressing,G 	 Salat mit BIO-Tomaten,K 	
Dessert	Fruchtsalat (Apfel,Traube,Orange) 	 BIO-Obst 	 Bio-Vanillecreme G 	 BIO-Obst 	 Bio-Schokopudding G 	

Alle mit BIO genannten Produkte sind zertifiziert nach DE-Öko-006.

Die mit dem DGE-Logo 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 Logo ausgezeichnet.

Die mit dem Schwein gekennzeichneten Speisen sind für Muslime NICHT geeignet.

Allergene: A = Gluten Weizen, AD = Gluten Dinkel, AR = Gluten Roggen; C = Eier und Eiererzeugnisse; D = Fisch und Fischerzeugnisse; E = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse; F = Soja und Sojaerzeugnisse; HA=Mandeln, HB = Haselnüsse, HC = Walnüsse, HD = Kaschunüsse, HE = Pecannüsse, HF = Paranüsse, HG = Pistazien, HH = Macadamianüsse, HI = Queenslandnüsse; G = Milch und Milcherzeugnisse, sowie Lactose; I = Sellerie und Sellerieerzeugnisse; K = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse.  
 Zusatzstoffe: 1 = Phosphat, 2 = Konservierungsstoffe

Alle mit dem 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)!