



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

Tel. 07344 6419
Fax 07344 21916

KW 03 12.01.2026 bis 18.01.2026

Schmecken den Süden
— Genuss außer Haus —
Baden-Württemberg

VkSt 161

köstlich, lecker, frisch gekocht!

	MONTAG 12.01.2026	DIENSTAG 13.01.2026	MITTWOCH 14.01.2026	DONNERSTAG 15.01.2026	FREITAG 16.01.2026	SAMSTAG 17.01.2026	SONNTAG 18.01.2026
Menue 1	fränkischer Krautbraten, Hack, Kraut, Kartoffelpü C, , 3, 6 Kartoffelpüree G Bratensosse I A, AG	geb.Lachsfilet,A D Vollkornreis Senfsosse,G,I G, SEF	gem.Gulasch,A, BIO-Rind/Schwein Salzkartoffeln	Schweinebraten Nudeln A,C A, C, AG Rahmkraut,G G Bratensosse I A, AG	Tortellini, A,C,G Friskäse-Spinat-F A, C, G, AG Tomatensosse,G AG, AR, GER, HAF, AD, KAM, AH		
Veggie Menue	 Bandnudeln,A,C,G A, C, AG Paprika-Sahne-Sos C Erbsen	 Gemüseschnitzel A,C,G A Vollkornnudeln A,C A, C, AG Kräutersosse,A,G G	 Steckrübensuppe,G A, G, HAF Milchreis,G G Zimt und Zucker	 Kartoffelrösti,C Blaukraut-Gemüse 11 vegetarische dunkle-Sosse,I A, G, AG	 Ofengemüse mit Feta Karotten, Kartoffeln, Zucchini, Paprika G Brötchen A,G 	zum selbst erwärmen Reis F Erbsen und Möhren Petersiliensosse G G	zum selbst erwärmen Endivien- Kichererbsen- Kartoffelpfanne
Das andere Menue	Putengeschnetzelte Champignon A,G G Reis F	Frikadelle (Rind) A, C Nudeln A,C A, C, AG Bratensosse Rind I	Rindswurst,G,I,1 Reis F Bratensosse Rind I	Geflügelleberkäse,A I, SEF, , 3, 6, 10 Salzkartoffeln Bratensosse-Geflüg I	Wienerle-Geflügel,1 3, 6 Kartoffelsalat Senf, A SEF Brötchen A,G 	zum selbst erwärmen Hühnereintopf, Möhren,Reis,Erbser Brötchen A,G 	zum selbst erwärmen Endivien- Hack- Kartoffelpfanne
Beilagensalat	Maissalat	BIO-Gurkensticks	Blaukrautsalat	Blattsalat Joghurtdressing,G G	Selleriesalat G A, G, SEF, , 2, 3, 6, 11, 12		
Dessert	Bio-Griespudding G G	BIO-Obst	Apfelmus	Bio-Vanillecreme G G	BIO-Obst	Hauskuchen,A,C,G	Hauskuchen,A,C,G



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

Tel. 07344 6419
Fax 07344 21916

KW 03 12.01.2026 bis 18.01.2026

Schmeck den Süden
— Genuss außer Haus —
Baden-Württemberg
VkSt 161

MONTAG
12.01.2026

DIENSTAG
13.01.2026

MITTWOCH
14.01.2026

DONNERSTAG
15.01.2026

FREITAG
16.01.2026

SAMSTAG
17.01.2026

SONNTAG
18.01.2026

Die Speisen für Samstag, Sonntag und Feiertage, werden immer am letzten Werktag vorher kalt angeliefert.

Bitte erwärmen Sie dieses schonend und langsam auf die Verzehrs-temperatur.
Die Speisen müssen bis zur Erwärmung bitte im Kühlschrank gelagert werden.
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

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, Steckrübe

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 Natriumpökelsalz

5 = mit Nitrat

6 = mit Antioxidationsmittel

7 = geschwefelt

8 = geschwärzt

9 = gewachst

10 = mit Phosphat

11 = mit Süßungsmittel(n)

12 = enthält eine

Phenylalaninquelle