



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








Tel. 07344 6419
Fax 07344 21916

KW 04 19.01.2026 bis 25.01.2026

Schmeck den Süden
— Genuss außer Haus —
Baden-Württemberg

VkSt 161

köstlich, lecker, frisch gekocht!

	MONTAG 19.01.2026	DIENSTAG 20.01.2026	MITTWOCH 21.01.2026	DONNERSTAG 22.01.2026	FREITAG 23.01.2026	SAMSTAG 24.01.2026	SONNTAG 25.01.2026
Menue 1	Spaghetti A,C A, C, AG Bolognaise (Rind/Schwein) A,G I, AG, AR, GER, HAF, AD, KAM, AH geriebener Käse,G G	Fischstäbchen (Seelachs) A,C,G A, D, AG Salzkartoffeln Schnittlauchsoße,A G	Erbsensuppe,G,I A, C, G, AG Wiener Würstchen,A,G,1 SEF, K Brötchen A,G BIO	 Nudeln A,C A, C, AG Schwarzwurzelrago G	Nudeln A,C A, C, AG Sosse mit BIO-Karotten, G  Erbsen und Möhren		zum selbst erwärmen Schweinebraten Spätzle A,C A, C Bratensosse I A, AG
Veggie Menue	Frühlingsrolle,A,C,G Gemüsefüllung A, C, G, I, SEF Reis F süß-sauer-Sosse F	Nudeln A,C A, C, AG Broccolipesto,C C, G	Möhren vegetarische Brühe,I Dampfnudeln,A,C,G A, C, G Vanillesosse G G	Spaghetti A,C A, C, AG Käsesosse G G	 Sellerieschnitzel, I,A,C,G A, C, AG, AD, AH, Kohr Spätzle A,C A, C vegetarische dunkle-Sosse,I A, G, AG	zum selbst erwärmen Steckrüben- eintopf BIO Brötchen A,G	zum selbst erwärmen Gemüsebratling,A,C Spätzle A,C A, C vegetarische dunkle-Sosse,I A, G, AG
Das andere Menue	 Chickennuggets A,C,G A, C, F, G, SEF, AG Reis F Tomatensosse,G AG, AR, GER, HAF, AD, KAM, AH	 Huhn,A,C,G Knuspermantel A, C, G Vollkornreis Paprika-Sahne -Sosse,G C	 Hühnerfrikassée G A, G Erbsen Reis F	Sauerbraten Rind,I Spätzle A,C A, C Sauerbratenosse Rind,I	Karotten-Zucchini- Puffer,C,G C Kerbelsosse G G	zum selbst erwärmen Bohneneintopf,I,G, Lamm BIO Brötchen A,G	
Beilagensalat	Blaukrautsalat	BIO-Karottensticks 	Rettichsalat,G	Endiviensalat SEF Essig-Öl-Dressing	rote Beete Salat 7		
Dessert	Fruchtquark G G	BIO-Obst BIO	Nougatcreme G G	BIO-Obst BIO	Karamellpudding,G G	Hauskuchen,A,C,G	Hauskuchen,A,C,G

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

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



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

Tel. 07344 6419
Fax 07344 21916

KW 04 19.01.2026 bis 25.01.2026

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

MONTAG
19.01.2026

DIENSTAG
20.01.2026

MITTWOCH
21.01.2026

DONNERSTAG
22.01.2026

FREITAG
23.01.2026

SAMSTAG
24.01.2026

SONNTAG
25.01.2026

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 Nitritpökelsalz

5 = mit Nitrat

6 = mit Antioxidationsmittel

7 = geschwefelt

8 = geschwärzt

9 = gewachst

10 = mit Phosphat

11 = mit Süßungsmittel(n)

12 = enthält eine

Phenylalaninquelle