



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 Nudeln A,C A, C, AG Schwarzwurzelrago G	Nudeln A,C A, C, AG Sosse mit BIO-Karotten, G Erbsen und Möhren G			zum selbst erwärmen Schweinebraten BIO 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	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 BIO	Rettichsalat,G	Endiviensalat SEF Essig-Öl-Dressing	rote Beete Salat 7			
Dessert	Fruchtquark G G	BIO-Obst	Nougatcreme G G	BIO-Obst	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 Verzehrtemperatur.
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	L = Schalenfrüchte
A = Gluten	I = Sellerie
B = Krebstiere	SEF = Senf
C = Eier	K = Sesam
D = Fisch	S = Sulfite
E = Erdnüsse	LU = Lupinen
F = Soja	WT = Weichtiere
G = Milch	

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	7 = geschwefelt
2 = mit Farbstoff	8 = geschwärzt
3 = konserviert	9 = gewachst
4 = mit Nitritpökelsalz	10 = mit Phosphat
5 = mit Nitrat	11 = mit Süßungsmittel(n)
6 = mit Antioxidationsmittel	12 = enthält eine Phenylalaninquelle