



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













Tel. 07344 6419  
Fax 07344 21916

KW 05 26.01.2026 bis 01.02.2026

Schmeck den Süden  
— Genuss außer Haus —  
Baden-Württemberg

VkSt 161

köstlich, lecker, frisch gekocht!

	<b>MONTAG</b> 26.01.2026	<b>DIENSTAG</b> 27.01.2026	<b>MITTWOCH</b> 28.01.2026	<b>DONNERSTAG</b> 29.01.2026	<b>FREITAG</b> 30.01.2026	<b>SAMSTAG</b> 31.01.2026	<b>SONNTAG</b> 01.02.2026
Menue 1	Cordon-Bleue,A,C,Ç  A, C, G Reis  F Bratensosse I A, AG	Weisswurst,G  I, SEF schwäbischer Kartoffelsalat  süßer Senf,SEF SEF Bretzel A	Frikadelle,A,C,G (Schwein) A, C, AG Reis  F Bratensosse I A, AG	 Kibbelinge,A,C,G,D  A, D, AG Salzkartoffeln  Remoulade C A, G, SEF, , 2, 3, 11, 12	 gem.Gulasch,A, BIO-Rind/Schwein  Nudeln A,C  A, C, AG		
Veggie Menue	 Spätzle A,C  A, C Rosenkohl  vegetarische dunkle-Sosse,I A, G, AG	 Brokkoli-Käse- Nuggets,A,G  A, C Reis  F helle Sosse A,G C	Blumenkohl-Curry- Suppe,G,I  Reibekuchen,A,C,G  A, C	Gemüseschnitzel A,C,G A Salzkartoffeln  Pastinakensosse, A,G	 Reis  F Erbsen  Gemüsesosse,I	zum selbst erwärmen  Schwarzwurzel- Kartoffel- Auflauf	zum selbst erwärmen  Veg. Grünkohleintopf   Brötchen A,G
Das andere Menue	Putenschnitzel natur  Spätzle A,C  A, C Bratensosse-Geflüg I	Kartoffelsalat natur  Rindermaultaschen A,C,G,I  A, C, I, AG Rinderbrühe,I	 Puten-Frucht-Curry G  2 Vollkornreis	Currywurst-Pute,G,  SEF Currysosse,A,G,I  G, SEF, , 2, 11 Reis  F	Tafelspitz,BIO-Rind  Salzkartoffeln  Meerrettichsosse,A,  A, G, , 6, 7	zum selbst erwärmen  Gulaschsuppe, Paprika,Kartoffel, Rind,Schwein A,I   Brötchen A,G	zum selbst erwärmen  Putenrollbraten  Reis  F Bratensosse-Geflüg I
Beilagensalat	Selleriesalat G A, G, SEF, , 2, 3, 6, 11, 12	Kartoffelsalat	Bohnensalat	Endiviensalat SEF Senfdressing, A SEF	Krautsalat		
Dessert	 BIO-Obst	Naturjoghurt,G  G Marmelade	Apfelmus 	 Bio-Griespudding G G	 BIO-Obst	Hauskuchen,A,C,G	Hauskuchen,A,C,G

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



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

Tel. 07344 6419  
Fax 07344 21916

KW 05 26.01.2026 bis 01.02.2026

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

**MONTAG**  
26.01.2026

**DIENSTAG**  
27.01.2026

**MITTWOCH**  
28.01.2026

**DONNERSTAG**  
29.01.2026

**FREITAG**  
30.01.2026

**SAMSTAG**  
31.01.2026

**SONNTAG**  
01.02.2026

Bitte erwärmen Sie dieses schonend und langsam auf die Verzehrtemperatur.  
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 Nitritpökelsalz

5 = mit Nitrat

6 = mit Antioxidationsmittel

7 = geschwefelt

8 = geschwärzt

9 = gewachst

10 = mit Phosphat

11 = mit Süßungsmittel(n)

12 = enthält eine

Phenylalaninquelle