



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














Tel. 07344 6419
Fax 07344 21916

KW 06 02.02.2026 bis 08.02.2026

Schmeck den Süden
— Genuss außer Haus —
Baden-Württemberg

VkSt 161

köstlich, lecker, frisch gekocht!

	MONTAG 02.02.2026	DIENSTAG 03.02.2026	MITTWOCH 04.02.2026	DONNERSTAG 05.02.2026	FREITAG 06.02.2026	SAMSTAG 07.02.2026	SONNTAG 08.02.2026
Menue 1	Linsen, A;G A, , 7 Spätzle A,C A, C Wiener Würstchen,A,G,1 SEF, K	Bifteki,A,G Hack mit Fetakäse A, C, G, AG, AH, Kohr Tomtenreis Ajvar	 Vollkornspaghetti,A A, AG Thunfisch- Tomatensosse D, F geriebener Käse,G G	 Wildgulasch A,G,I Semmelknödel A,C,G A, C, AG	Risotto mit Gemüse,G,I C, G		zum selbst erwärmen  Schupnudeln mit Speck, Sauerkraut A, C, , 3, 4, 6, 10
Veggie Menue	 Nudeln A,C A, C, AG Karottengemüse G Kräutersosse,A,G G	 Gemüsebagel, A,C,G C, I Tomatencouscous, A, AG helle Sosse A,G C	 Vollkornspaghetti,A A, AG Tomatensosse,G AG, AR, GER, HAF, AD, KAM, AH geriebener Käse,G G	 Pastinakensuppe,G, G Rote Grütze Vanillesosse G G	 Gemüsestrudel, A,C,G A, C, G, I, AG Schnittlauchsosse,I G	zum selbst erwärmen Blumenkohlcreme- Suppe,G,I C Veg.Hackbällchen,I A, F, AG, GER Brötchen A,G 	zum selbst erwärmen Kraut- schupfnudeln A, C
Das andere Menue	Hühnerfrikassée G A, G Reis F Erbsen	Cevapcici-Rind,C I, SEF Djuvec-Reis Erbsen, Parpika,Tomate AG, AR, GER, HAF, AD, KAM, AH Bratensosse Rind I	Rinder-Hackbraten, A,I,C,2 A, SEF, AG, AD, AH, Kohr Kartoffelpüree G G Bratensosse Rind I	 Putenschnitzel-Haw Ananas,Käse,G G Reis F Bratensosse-Geflüg I	Rindswurst,G,I,1 BIO-Kartoffeln  Sauerkraut Bratensosse Rind I	zum selbst erwärmen Blumenkohlcreme- Suppe,G,I C Hackbällchen, A,C,G,I (Rind+Schwein) A, C, G, SEF, AG Brötchen A,G 	
Beilagensalat	Bohnensalat	Karottensalat Joghurtdressing,G G, , 6	Blaukrautsalat	Selleriesalat G A, G, SEF, , 2, 3, 6, 11, 12	Blattsalat Essig-Öl-Dressing		
Dessert	 Bio-Vanillecreme G G	 BIO-Obst	Straciatellacreme,G G	 BIO-Obst	Fruchtsalat (Apfel,Traube,Oran 6	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 06 02.02.2026 bis 08.02.2026

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

MONTAG
02.02.2026

DIENSTAG
03.02.2026

MITTWOCH
04.02.2026

DONNERSTAG
05.02.2026

FREITAG
06.02.2026

SAMSTAG
07.02.2026

SONNTAG
08.02.2026

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

Bitte erwärmen Sie dieses schonend und langsam auf die 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