



köstlich, lecker, frisch gekocht!

MONTAG
09.03.2026

DIENSTAG
10.03.2026

MITTWOCH
11.03.2026

DONNERSTAG
12.03.2026

FREITAG
13.03.2026

SAMSTAG
14.03.2026

SONNTAG
15.03.2026

Menue 1	 Schollenfilet Roh, Basilikumkruste A, C, D, G Vollkornreis helle Sosse C	 Paprika gefüllt Hack(Schwein) A, C, AG, AH, Kohr Kartoffelpürée, BIO-Kartoffeln G G  Bratensosse A, AG	 Schweinebraten  Nudeln  A, C, AG Bratensosse A, AG	 grüne Nudeln  A, C Erbsen Käse-Schinken-Sos: (Schwein) A, C, G, AG	 Schweinegeschnet Champignon C Kartoffelrösti  Karottengemüse	zum selbst erwärmen  Kürbiseintopf mit Wienerle (Schwein) SEF, K Brötchen	
Veggie Menue	 Gemüsebagel C, I Reis  Kräutersosse A, C, G, AG	 Makkaroni mit Käse vermenkt A, C, G Tomatensosse AG, AR, GER, HAF, AD, KAM, AH	 Kartoffelgratin  vegetarische dunkle-Sosse A, G, AG Blumenkohl	 Blumenkohlcreme- Suppe C Apfelstrudel A, C, G, AG Vanillesosse G	 Kartoffelrösti vegetarische dunkle-Sosse A, G, AG Karottengemüse	zum selbst erwärmen  Kartoffel-Kürbis-Au: Speck (Schwein) C	zum selbst erwärmen  Gemüseschnitzel A Spätzle A, C vegetarische dunkle-Sosse A, G, AG
Das andere Menue	 Cevapcici-Rind I, SEF Tomtenreis  Ajvar	 Vollkornspaghetti A, AG Bolognese (Rind) I, AG, AR, GER, HAF, AD, KAM, AH geriebener Käse G	 Würstchengulasch (Geflügel)  Reis F	 Wienerle-Geflügel  Kartoffelsalat  Brötchen	 Frühlingsrolle, gefüllt mit Hühnchen und Gemüse A, C, F, G, I Reis  F süß-sauer-Sosse F		zum selbst erwärmen Rinderbraten vom BIO-Rind Salzkartoffeln Bratensosse Rind
Beilagensalat	 Selleriesalat A, G, SEF, , 2, 3, 6, 11, 12	 Karottensalat mit BIO-Karotten Orangendressing G, 6	 Bohnensalat	 Endiviensalat  Joghurtdressing G	 Blaukrautsalat		
Dessert	 Karamellpudding G	 BIO-Obst	 Bio-Schokopudding G G	 BIO-Obst	 Fruchtsalat (Apfel, Traube, Oran 6	Hauskuchen	Hauskuchen

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



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: Süßfrüchte, 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