



köstlich, lecker, frisch gekocht!

	MONTAG 04.05.2026	DIENSTAG 05.05.2026	MITTWOCH 06.05.2026	DONNERSTAG 07.05.2026	FREITAG 08.05.2026	SAMSTAG 09.05.2026	SONNTAG 10.05.2026
Menue 1	Semmelknödel A, C, AG Pilzragout mit Speck (Schwein) C	Schweine-Geschnetzeltes, Champignon C Reis	mit-Ei-geröstete Maultaschen (Schwein) A, C, G, I, AG	 Nudeln Lachswürfel D Sahnesosse A, C, G, AG	Gulaschsuppe, Paprika, Kartoffel, Rind, Schwein Brötchen A, AG, GER, AD		zum selbst erwärmen Tortellini-gefüllt, Hack A, C, I, AG Käse-Schinkensosse (Schwein) A, C, G, AG
Veggie Menue	 Spätzle A, C, AG Erbsen vegetarische dunkle Sosse	Back-Camenbert A, G, AG Preisselbeermarmelade Brötchen A, AG, GER, AD	Gemüse-Creme-Suppe, Karotten, Brokkoli C Reibekuchen A, C	 Nudeln Karottengemüse Käsesosse A, C, G, AG	 Kartoffelgratin G vegetarische dunkle Sosse Brokkoli	zum selbst erwärmen Nudeleintopf Kar. Erb. Veggie Würstchen Brötchen A, AG, GER, AD	zum selbst erwärmen Tortellini, Frischkäse-Spinat-Füllung A, C, G, AG Bärlauch-Fetasosse
Das andere Menue	Rinderbraten BIO-Rind I Spätzle A, C, AG Bratensosse Rind I	 gebratene Putenbrust im Knuspermantel Vollkornreis	 Spaghetti A, C, AG Bolognese (BIO-Rind) I, AG, AR, GER, HAF, AD, KAM, AH	Gaisburger Marsch, Rindfleisch, Sellerie, Kartoffeln, Karotten, Spätzle A, C, I, AG Rinderbrühe	Hühnerbrust, Natur Reis Paprika-Sahne-Sosse C	zum selbst erwärmen Rindsragout, Tomaten, Karotte Salzkartoffeln	



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

Tel. 07344 6419
 Fax 07344 21916

KW 19 04.05.2026 bis 10.05.2026

Schmeck den Süden
 — Genuss außer Haus —
 Baden-Württemberg

VkSt 161

MONTAG
04.05.2026

DIENSTAG
05.05.2026








MITTWOCH
06.05.2026

DONNERSTAG
07.05.2026

FREITAG
08.05.2026

SAMSTAG
09.05.2026

SONNTAG
10.05.2026

		Bratensosse- Geflügel	geriebener Käse G				
Beilagensalat 	Karotte-/Krautsalat	Tomatensalat K	Kartoffelsalat	Gurkensalat Schmand- dressing G, 6	Eisbergsalat Joghurtdressing G		
Dessert 	 BIO-Obst	 Bio-Vanillecreme G	Apfelmus 	 BIO-Obst	 Bio-Schokopudding G	Hauskuchen A, C, G, L	Hauskuchen A, C, G, L

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 Kitas" 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