



köstlich, lecker, frisch gekocht!

	MONTAG 18.05.2026	DIENSTAG 19.05.2026	MITTWOCH 20.05.2026	DONNERSTAG 21.05.2026	FREITAG 22.05.2026	SAMSTAG 23.05.2026	SONNTAG 24.05.2026
Menue 1	<p>Schweinebraten </p> <p>Spätzle</p> <p>A, C, AG</p> <p> Bratensosse (Schwein) A, AG</p>	<p>Caneloni-gefüllt, Hack (Schwein) überbacken A, C, I</p> <p>Tomatensosse</p>	<p>gem.Hackbraten (Schwein/Rind)</p> <p>A, C, SEF, AG, AD, AH, Kohr</p> <p>Kartoffelpüree</p> <p>C, G</p> <p>Zwiebelsosse</p>	<p> Kabeljau</p> <p>D</p> <p>Vollkornreis</p> <p>Karotten-Lauch-Sosse A, C, G, AG</p>	<p>Kartoffelsalat</p> <p>SEF</p> <p> Bratwurst (Schwein)</p> <p>6</p> <p> Bratensosse (Schwein) A, AG</p> <p> Brötchen A, AG, GER, AD</p>		<p>zum selbst erwärmen</p> <p> Szegediner, gem.Gulasch Kartoffel-Sauerkraut G</p> <p> Brötchen A, AG, GER, AD</p>
Veggie Menue	<p> Karottencreme-Suppe A, C, G, AG</p> <p>Apfelringe A, C, G, AG</p> <p>Vanillesosse G</p>	<p> Spinatknödel A, C, G</p> <p>Tomatenragout geriebener Käse G</p>	<p> Sesambrötchen,A,C A, K, AG</p> <p>Grillkäse G</p> <p>Salablatt,Tomate, Gurke</p> <p>hausgemachtes Ketchup</p>	<p>Nudeln</p> <p>Brokkolisosse A, C, G, AG</p>	<p> Kartoffelrösti</p> <p>Blumenkohl</p> <p>Gemüsesosse</p>	<p>zum selbst erwärmen veg. Erbseneintopf</p> <p> Brötchen A, AG, GER, AD</p>	<p>zum selbst erwärmen vegetarisches Gulasch</p> <p> Brötchen A, AG, GER, AD</p>
Das andere Menue	<p>Cevapcici-Rind I, SEF</p> <p>Djuvec-Reis Erbsen,Paprika Tomate AG, AR, GER, HAF, AD, KAM, AH</p> <p>Ajvar</p> <p>Bratensosse Rind I</p>	<p>Geflügelbratwurst</p> <p>Nudeln</p> <p>Bratensosse-Geflügel</p>	<p>Sesambrötchen,A,C A, K, AG</p> <p>Hamburgerpatty BIO-Rind</p> <p>Salablatt,Tomate, Gurke</p> <p>hausgemachtes Ketchup</p>	<p> Hühnereintopf, Möhren,Reis, Erbsen</p> <p> Brötchen A, AG, GER, AD</p>	<p> Puten-geschnetztes, Champignon A, C, G, AG</p> <p>Kartoffelrösti</p>	<p>zum selbst erwärmen</p> <p>Erbsensuppe, Würstchen G, SEF, K</p> <p> Brötchen A, AG, GER, AD</p>	
Beilagensalat	<p>Linsensalat A, I, 7</p>	<p>Rettichsalat</p>	<p>Salat mit BIO-Tomaten </p> <p>K</p>	<p>Gurkensalat mit BIO-Gurken </p>	<p>Blattsalat</p>		



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

Tel. 07344 6419
 Fax 07344 21916

KW 21 18.05.2026 bis 24.05.2026

Schmeck den Süden
 — Genuss *außer Haus* —
 Baden-Württemberg

VkSt 161

MONTAG
 18.05.2026

DIENSTAG
 19.05.2026




MITTWOCH
 20.05.2026

DONNERSTAG
 21.05.2026

FREITAG
 22.05.2026

SAMSTAG
 23.05.2026

SONNTAG
 24.05.2026

				Schmand- dressing G, 6	Essig-Öl-Dressing		
Dessert	 BIO-Obst	Straciatella- Joghurt	 BIO-Obst	Fruchtquark	 BIO-Obst	Hauskuchen	Hauskuchen
				G		A, C, G, L	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 Natripökelsalz
5 = mit Nitrat
6 = mit Antioxidationsmittel

7 = geschwefelt
8 = geschwärzt
9 = gewachst
10 = mit Phosphat
11 = mit Süßungsmittel(n)
12 = enthält eine Phenylalaninquelle