



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










Tel. 07344 6419
 Fax 07344 21916

KW 22 25.05.2026 bis 31.05.2026

Schmeck den Süden
 — Genuss außer Haus —
 Baden-Württemberg

VkSt 161

köstlich, lecker, frisch gekocht!

	MONTAG 25.05.2026	DIENSTAG 26.05.2026	MITTWOCH 27.05.2026	DONNERSTAG 28.05.2026	FREITAG 29.05.2026	SAMSTAG 30.05.2026	SONNTAG 31.05.2026
Menue 1		 Schweineröllchen, Brät-Kräuterfüllung I, SEF Nudeln  Bratensosse (Schwein) A, AG	Königsberger-Klops Kapern-Sosse C Salzkartoffeln Kapern-Sosse	Schaschlikspieß (Schwein), Paprika,Zwiebel, Speck 3 Schaschlikssosse A, AG Spätzle A, C, AG	 Hot Dog Brötchen Lachswürstchen Ofenkartoffeln (halbe Kartoffeln mit Kräutern und Schale im Ofen ausgebacken) hausgemachtes Ketchup Röstzwiebel A, AG, AD, AH, Kohr		zum selbst erwärmen Veg. Spargelroulade mit Käse überbacken Butterkartoffeln Kochschinken  Kräutersosse A, C, G, AG
Veggie Menue	zum selbst erwärmen Bohnen-Mais- Ragout AG, AR, GER, HAF, AD, KAM, AH  Brötchen A, AG, GER, AD	 Penne mit Käse A, C, G, AG Erbsen Tomatensosse	 Gemüsefrikadelle A, C, AG Salzkartoffeln vegetarische dunkle Sosse	Flädle A, C, F, G, AG vegetarische Brühe Ofenschlupfer A,C,(A, C, E, G, L, HA, HB Vanillesosse G	Pizza Margarita, Tomate,Käse A, F, G, SEF, AG	zum selbst erwärmen Gemüseintopf, Kartoffel, Brokkoli, Blumenkohl, Pastinake, Veg.Hackbällchen A, F, AG, GER	zum selbst erwärmen Veg. Spargelroulade mit Käse überbacken Butterkartoffeln Kräutersosse A, C, G, AG
Das andere Menue	zum selbst erwärmen	Sauerbraten Rind I, SEF	Bio-Hähnchen- Frikadelle		 Würstchengulasch (Geflügel)	zum selbst erwärmen	





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

Tel. 07344 6419
 Fax 07344 21916

KW 22 25.05.2026 bis 31.05.2026

Schmeck den Süden
 — Genuss außer Haus —
 Baden-Württemberg

VkSt 161

	MONTAG 25.05.2026	DIENSTAG 26.05.2026	MITTWOCH 27.05.2026	DONNERSTAG 28.05.2026	FREITAG 29.05.2026	SAMSTAG 30.05.2026	SONNTAG 31.05.2026
	Bohneneintopf, Lamm Brötchen A, AG, GER, AD	Spätzle A, C, AG Sauerbratenosse Rind I	Kartoffelpürée C, G Bratensosse- Geflügel	Frühlingsrolle, gefüllt mit Hühnchen und Gemüse A, C, F, G, I Reis süß-sauer- Sosse F	Nudeln	Gemüseintopf, Kartoffel, Brokkoli, Blumenkohl, Pastinake, Hackbällchen, A,C,G,I (Rind+Schwein) A, C, G, SEF, AG	
Beilagensalat 		Karottensalat Joghurtdressing G, , 6	Gurkensalat Essig-Öl-Dressing (Gurke)	Maissalat	Blattsalat Essig-Öl-Dressing		
Dessert 	Hauskuchen A, C, G, L	BIO-Obst G	Naturjoghurt G Obststücke	BIO-Obst G	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 Natripökelsalz
5 = mit Nitrat
6 = mit Antioxidationsmittel

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