



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



















Tel. 07344 6419
 Fax 07344 21916

KW 23 01.06.2026 bis 05.06.2026

Schmeck den Süden
 — Genuss außer Haus —
 Baden-Württemberg

VkSt 161

köstlich, lecker, frisch gekocht!

	MONTAG 01.06.2026	DIENSTAG 02.06.2026	MITTWOCH 03.06.2026	DONNERSTAG 04.06.2026	FREITAG 05.06.2026
Menue 1	 Frikadelle, (Schwein) A, C, AG Reis  Bratensosse (Schwein) A, AG	 Seelachsfilet paniert A, D, AG BIO-Kartoffeln  Remoulade A, G, SEF, , 2, 3, 11, 12	 Wurstsalat mit Käse G, I, SEF Brötchen A, AG, GER, AD	 zum selbst erwärmen gem.Gulasch BIO-Rind/Schwein Nudeln	 Leberkäse(Schwein) Bratkartoffeln Bratensosse- Geflügel
Veggie Menue	 Gemüsenuggets A, G Reis Tomatensosse	Grillkäse G ZucchiniGemüse Knoblauch Sosse G	 Tortellini, Frischkäse-Spinat- Füllung A, C, G, AG Käsesosse A, C, G, AG	zum selbst erwärmen Käsespätzle Röstzwiebel A, AG, AD, AH, Kohr	 Linsenbratling Tomatenreisnudeln Kräuterquark,G G, , 6
Das andere Menue	 Chickennuggets A, C, F, G, SEF, AG Reis Tomatensosse	 Fladenbrot port Geflügel-Kebap F Weisskraut	 Huhn Kräuterkruste Vollkornreis Gemüsesosse		 gebratener Hähnchenschlegel vom Alpigal-Hähnchen SEF Kartoffelsalat SEF
Beilagensalat	 Kohlrabisalat	Blattsalat Joghurt-Kräuter- Dressing	Tomatensalat K		Karottensalat Joghurtdressing G, , 6
Dessert	 BIO-Obst	 Bio-Vanillecreme G	Naturjoghurt G Marmelade	Hauskuchen A, C, G, L	 BIO-Obst

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