



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

























Tel. 07344 6419  
 Fax 07344 21916

KW 24 08.06.2026 bis 14.06.2026

Schmeck den Süden  
 — Genuss außer Haus —  
 Baden-Württemberg

VkSt 161

köstlich, lecker, frisch gekocht!

	<b>MONTAG</b> 08.06.2026	<b>DIENSTAG</b> 09.06.2026	<b>MITTWOCH</b> 10.06.2026	<b>DONNERSTAG</b> 11.06.2026	<b>FREITAG</b> 12.06.2026	<b>SAMSTAG</b> 13.06.2026	<b>SONNTAG</b> 14.06.2026
Menue 1	Schweine-Schnitzel natur   BIO-Kartoffeln   Paprika-Sahne-Sosse C	Tortellini-gefüllt, Hack   A, C, I, AG Tomatensosse	paniertes Schweineschnitzel   A, G, AG, AH, Kohr Spätzle  A, C, AG Bratensosse (Schwein) A, AG 	Schaschlikspieß (Schwein), Paprika, Zwiebel, Speck  3 Schaschlikssosse  A, AG Reis	Krautsalat   pulled Pork (gezupftes Schweinefleisch)   Brötchen  A, AG, GER, AD	zum selbst erwärmen   Gulaschsuppe, Paprika, Kartoffel,  Rind, Schwein  Brötchen  A, AG, GER, AD	zum selbst erwärmen   Blutwurst   Salzkartoffeln  Sauerkraut
Veggie Menue	 vegetarische Brühe  Buchstabeneinlage A, C, AG Pfannkuchen A, C, G, AG Zimt und Zucker	 Falafelbällchen  Vollkornnudeln  Tomatensosse	Griesklöschen A, C, G, AG vegetarische Brühe  Zwetschgen-Knödel A, G, AG Süsse Brenne A, G, AG, AD, AH, Kohr	 Schupfnudeln, A, C, C  A, C Brokkolisosse A, C, G, AG	 Spaghetti  A, C, AG Tomatensosse  geriebener Käse G	zum selbst erwärmen  Kichererbsen-Gulasch  Brötchen  A, AG, GER, AD	zum selbst erwärmen  Ofengemüse-Feta, Karotten, Kartoffeln, Zucchini, Paprika G Rosmarin-Kartoffeln
Das andere Menue	Kartoffelsalat  SEF Rindermaultaschen  A, C, I, AG Rinderbrühe	 Puten-geschnetzeltes, Champignon A, C, G, AG Nudeln	  Cordon bleu (Geflügel) A, G Nudeln  Bratensosse-Geflügel	 Sauerbraten BIO-Rind  I Spätzle A, C, AG Sauerbratenosse  Rind I	 Geflügelhack-Bällchen  A, C, G, , 6 Reis  Currysosse  G		
Beilagensalat 	Gurkensalat mit BIO-Gurken 	Blattsalat mit BIO-Blattsalat 	Tomatensalat  K	Karottensalat	Linsensalat  A, I, , 7		







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

Tel. 07344 6419  
Fax 07344 21916

KW 24 08.06.2026 bis 14.06.2026

Schmeck den Süden  
— Genuss außer Haus —  
Baden-Württemberg

VkSt 161

	<b>MONTAG</b> 08.06.2026	<b>DIENSTAG</b> 09.06.2026	<b>MITTWOCH</b> 10.06.2026	<b>DONNERSTAG</b> 11.06.2026	<b>FREITAG</b> 12.06.2026	<b>SAMSTAG</b> 13.06.2026	<b>SONNTAG</b> 14.06.2026
	Schmanddressing	Essig-Öl-Dressing		Orangendressing G, 6			
Dessert	 Apfelmus 	Fruchtquark	 BIO-Obst	Naturjoghurt	 Bio-Milchreis	Hauskuchen	Hauskuchen
		G		G Rote Grütze (Naturjoghurt)	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