

























köstlich, lecker, frisch gekocht!

	<b>MONTAG</b> 15.06.2026	<b>DIENSTAG</b> 16.06.2026	<b>MITTWOCH</b> 17.06.2026	<b>DONNERSTAG</b> 18.06.2026	<b>FREITAG</b> 19.06.2026	<b>SAMSTAG</b> 20.06.2026	<b>SONNTAG</b> 21.06.2026
<b>Menue 1</b>	 Fischstäbchen (Seelachs)  A, D, AG Vollkornreis  Currysosse G	 Cordon-Bleue  A, C, G Nudeln   Bratensosse (Schwein) A, AG	 Lasagne Bolo (Rind/Schwein) A, F, G, I	Schweinesteak  Nudeln  Karottengemüse  Kräutersosse A, C, G, AG	 Nürnberger Würstchen I, SEF Kartoffelpürée  G  Bratensosse (Schwein) A, AG	zum selbst erwärmen  Gemüseintopf - Wienerle (Schwein), G, SEF, K Brötchen   A, AG, GER, AD	
<b>Veggie Menue</b>	 Gnocchi  C, AG Brokkoli  Bärlauch-Feta- Sosse	 Sesambrotchen,A,C  A, K, AG Veggie Hamburgerbratling A Salablatt, Tomate, Gurke  Wedges hausgemachtes Ketchup	 Sellerieschnitzel  A, C, AG, AD, AH, Kohr Salzkartoffeln  vegetarische dunkle Sosse	 vegetarische Brühe  Buchstabeneinlage  A, C, AG Topfenspätzle  A, B, G Schokososse	 Ofengemüse-Feta, Karotten, Kartoffeln, Zucchini, Paprika G  Brötchen  A, AG, GER, AD	zum selbst erwärmen  Pfannkuchen mit Füllung  A, C, G, AG Spinat Mozzarella G Tomatensosse	zum selbst erwärmen  Tomaten-Kräuter-C  Sahnesosse  A, C, G, AG
<b>Das andere Menue</b>	Spaghetti  A, C, AG  Bolognese (Rind) I, AG, AR, GER, HAF, AD, KAM, AH geriebener Käse  G	 Sesambrotchen,A,C  A, K, AG  Hamburgerpatty BIO-Rind  Salablatt, Tomate, Gurke  Wedges  hausgemachtes Ketchup	 Rinderbraten vom BIO-Rind I Nudeln  Kohlrabirahm- Gemüse A, C, G, AG  Bratensosse Rind I	 Putenrollbraten  Nudeln  Karottengemüse  Kräutersosse  A, C, G, AG	 Wienerle-Geflügel  3, 6 Kartoffelsalat  SEF Senf  SEF  Brötchen  A, AG, GER, AD	zum selbst erwärmen   Rinder-Hackbraten  A, C, I Salzkartoffeln  Kapern-Sosse	



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

Tel. 07344 6419  
 Fax 07344 21916

KW 25 15.06.2026 bis 21.06.2026

Schmeck den Süden  
 — Genuss außer Haus —  
 Baden-Württemberg

VkSt 161

**MONTAG**  
 15.06.2026

**DIENSTAG**  
 16.06.2026









**MITTWOCH**  
 17.06.2026

**DONNERSTAG**  
 18.06.2026

**FREITAG**  
 19.06.2026

**SAMSTAG**  
 20.06.2026

**SONNTAG**  
 21.06.2026

Beilagensalat 	Linsensalat  A, I, 7	Fenchelsalat Mandarinen	BIO-Tomaten- BIO-Gurken Salat 	BIO-Karottensticks 	Salat mit BIO-Tomaten 		
Dessert 	Fruchtsalat (Apfel, Traube, Orange)	 BIO-Obst	Bio-Vanillecreme  G 	BIO-Obst  G 	Fruchtquark  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