




























köstlich, lecker, frisch gekocht!

	<b>MONTAG</b> 29.06.2026	<b>DIENSTAG</b> 30.06.2026	<b>MITTWOCH</b> 01.07.2026	<b>DONNERSTAG</b> 02.07.2026	<b>FREITAG</b> 03.07.2026	<b>SAMSTAG</b> 04.07.2026	<b>SONNTAG</b> 05.07.2026
<b>Menue 1</b>	 Fischfrikadelle  C, G, SEF, AG Nudeln  Karottengemüse  Sahnesosse  A, C, G, AG	 paniertes Schweineschnitzel A, G, AG, AH, Kohr Nudeln   Bratensosse (Schwein) A, AG	 Currywurst  6 Currysosse  G, I, , 11 Reis	 Spaghetti  A, C, AG Käse- Schinkensosse (Schwein) A, C, G, AG	 Nudelsalat  A, C, SEF, AG, , 2, 3, 11, 12 Brätwurst (Schwein)  6  Brötchen  A, AG, GER, AD  Bratensosse (Schwein) A, AG		 zum selbst erwärmen  Schweinesteak  Bratkartoffeln  Mais   Bratensosse (Schwein) A, AG
<b>Veggie Menue</b>	 Back-Camenbert  A, G, AG Preisselbeer- marmelade   Brötchen A, AG, GER, AD	 Kartoffelgratin  G Brokkoli  Tomatensosse	 Gemüse-Creme- Suppe, Karotten, Brokkoli G Kaiserschmarrn A, C, G, AG	 Linsenküchle  A, G, HAF Spätzle A, C, AG vegetarische dunkle Sosse	 Brokkoli-Käse- Nuggets  A, C, G Reis  Tomatensosse	zum selbst erwärmen  rote Linsensuppe  A, C, G, I, AG Gemüsewürfel   Brötchen  A, AG, GER, AD	zum selbst erwärmen  Pfannkuchen  A, C, G, AG Gemüseragout A, C, G, AG
<b>Das andere Menue</b>	 Putenbrust, Kräuterkruste A, SEF, AG, AH, Kohr Salzkartoffeln  Bratensosse- Geflügel I	 Rindermaultaschen  A, C, I, AG Rinderbrühe  Kartoffelsalat  SEF	 Pute-Reis- Paprika Pfanne  A, C, G, AG, AH, Kohr Spätzle  A, C, AG Bratensosse- Geflügel I	 paniertes Putenschnitzel A, C, G, AG, AH, Kohr Spätzle  A, C, AG Bratensosse- Geflügel I	 Rinderbraten BIO-Rind I Semmelknödel  A, C, AG	 zum selbst erwärmen  Hühnereintopf, Möhren, Reis, Erbsen   Brötchen  A, AG, GER, AD	
<b>Beilagensalat</b> 	Karottensalat  Joghurdressing G, , 6	Bohnensalat	Maissalat	Blattsalat  Zitronen-Joghurt-D	Tomatensalat  K		



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

Tel. 07344 6419  
Fax 07344 21916

KW 27 29.06.2026 bis 05.07.2026

Schmeck den Süden  
— Genuss außer Haus —  
Baden-Württemberg

VkSt 161

**MONTAG**  
29.06.2026

**DIENSTAG**  
30.06.2026




**MITTWOCH**  
01.07.2026

**DONNERSTAG**  
02.07.2026

**FREITAG**  
03.07.2026

**SAMSTAG**  
04.07.2026

**SONNTAG**  
05.07.2026

Dessert	 BIO-Obst	 Bio-Vanillecreme G	Apfelmus	 Bio-Milchreis G	Fruchtsalat (Apfel, Traube, Orange)	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