

























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

Tel. 07344 6419
Fax 07344 21916

KW 04 19.01.2026 bis 25.01.2026

Schmeck den Süden
— Genuss außer Haus —
Baden-Württemberg

	MONTAG 19.01.2026	DIENSTAG 20.01.2026	MITTWOCH 21.01.2026	DONNERSTAG 22.01.2026	FREITAG 23.01.2026	SAMSTAG 24.01.2026
Menue 1	Spaghetti A,C A, C, AG Bolognaise (Rind/Schwein) A,G I, AG, AR, GER, HAF, AD, KAM, AH geriebener Käse,G G 	Fischstäbchen (Seelachs) A,C,G A, D, AG Kartoffeln Schnittlauchsoße,A,G G 	Erbsensuppe,G,I A, C, G, AG Wiener Würstchen,A,G,1 SEF, K Brötchen A,G 	 Nudeln A,C A, C, AG Schwarzwurzelragout,A G 	Nudeln A,C A, C, AG Sosse mit BIO-Karotten, G  Erbsen und Möhren 	
Veggie Menue	Frühlingsrolle,A,C,G,I Gemüsefüllung A, C, G, I, SEF Reis F süss-sauer-Sosse F 	Nudeln A,C A, C, AG Broccolipesto,C C, G 	Möhren vegetarische Brühe,I Dampfnudeln,A,C,G A, C, G Vanillesosse G G 	Spaghetti A,C A, C, AG Käsesosse G G 	 Sellerieschnitzel, I,A,C,G A, C, AG, AD, AH, Kohr Spätzle A,C A, C vegetarische dunkle-Sosse,I A, G, AG 	
Das andere Menue	 Chickennuggets A,C,G A, C, F, G, SEF, AG Reis F Tomatensoße,G AG, AR, GER, HAF, AD, KAM, AH 	 Huhn,A,C,G Knuspermantel A, C, G Vollkornreis Paprika-Sahne -Sosse,G C 	 Hühnerfrikassée G A, G Erbsen Reis F 	 Sauerbraten Rind,I Spätzle A,C A, C Sauerbratensoße Rind,I 	Karotten-Zucchini- Puffer,C,G C Kerbelsosse G G 	
Beilagensalat	Blaukrautsalat	BIO-Karottensticks 	Rettichsalat,G	Endiviensalat SEF	rote Beete Salat 7	



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

Tel. 07344 6419
Fax 07344 21916

KW 04 19.01.2026 bis 25.01.2026

Schmeck den Süden
— Genuss außer Haus —
Baden-Württemberg

MONTAG
19.01.2026



DIENSTAG
20.01.2026

MITTWOCH
21.01.2026

DONNERSTAG
22.01.2026

FREITAG
23.01.2026

SAMSTAG
24.01.2026

				Essig-Öl-Dressing		
Dessert	Fruchtquark G G	 BIO-Obst	Nougatcreme G G	 BIO-Obst	Karamellpudding,G G	



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



Wir sind zertifiziert nach BIO-AHV, Kontrollstelle DE-Öko-006.

Ganzjährig in BIO-Qualität:

Ei und Eierspeisen, Spaghetti, Rindfleisch, Äpfel, Bananen, Karotten, Zwiebel, Kartoffeln, Kraut

Obst und Gemüse je nach Saison:

- Juni bis Oktober/November: Bohnen, Tomaten, Gurken, rote Beete, Fenchel, Paprika, Birnen, Zucchini, Melone
- Mai bis Juli: Erdbeeren, Kirschen
- September -März: Pastinaken, Steckrüben

Die mit dem Symbol "DGE" gekennzeichneten Gerichte entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder" 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