
















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

Tel. 07344 6419
Fax 07344 21916

KW 08 16.02.2026 bis 20.02.2026

Schmeck den Süden
— Genuss außer Haus —
Baden-Württemberg
VkSt 111

köstlich, lecker, frisch gekocht!

	MONTAG 16.02.2026	DIENSTAG 17.02.2026	MITTWOCH 18.02.2026	DONNERSTAG 19.02.2026	FREITAG 20.02.2026
Menue 1	Paprikaschnitzel (Pute) Spätzle A, C Bratensosse A, AG	 Bandnudeln A, C, AG Lachswürfel D Sahnesosse A, C, G, AG Erbsen	 Kassler Sauerkraut  Kartoffelpürée, BIO-Kartoffeln G G Bratensosse A, AG	 Spaghetti A, C, AG Carbonara, Speck A, G	 geröstete-Maultaschen vegetarisch, mit-Ei A, C, G Tomatensosse AG, AR, GER, HAF, AD, KAM, AH
Veggie Menue	 Brokkoli-Käse- Nuggets A, C Reis F vegetarische Gemüsesosse	grüne Nudeln A, C Käsesosse A, C, G, AG Karottengemüse	Kohlrabicremesuppe A, C, G, AG Griesbrei A,C,G A, C, G Zimt und Zucker	 Käsespätzle A, C, G Röstzwiebel A, AG, AD, AH, Kohr	Rösti überbacken mit Brokkoli, Blumenkohl G Petersiliensosse A, C, G, AG
Das andere Menue	Chickennuggets A, C, F, G, SEF, AG Reis F Currysosse G	Putenbrust, Kräuterkruste A, SEF, AG, AH, Kohr Vollkornnudeln A, C, AG Bratensosse-Geflügel	 Rindsragout, Tomaten, Karc Vollkornnudeln A, C, AG	Puten-Frucht-Curry C, , 2 Reis F	Kartoffelsalat Rindermaultaschen A, C, I, AG Rinderbrühe
Beilagensalat	 Karottensalat mit BIO-Karotten Orangendressing 6	Maissalat	Blaukrautsalat	Linsensalat I	Bohnensalat
Dessert	 Bio-Milchreis G G	 BIO-Obst	Apfelmus	 Bio-Vanillecreme G G	 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 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