



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












Tel. 07344 6419
Fax 07344 21916

KW 09 23.02.2026 bis 27.02.2026

Schmeck den Süden
— Genuss außer Haus —
Baden-Württemberg

VkSt 111

köstlich, lecker, frisch gekocht!

	MONTAG 23.02.2026	DIENSTAG 24.02.2026	MITTWOCH 25.02.2026	DONNERSTAG 26.02.2026	FREITAG 27.02.2026
Menue 1	Blumenkohl- Kartoffel- Eintopf C Hackbällchen (Rind+Schwein) A, C, G, SEF, AG	Rosenkohl-Speck- Kartoffel Auflauf Sonnenblumenkernen G	 Seelachsfilet natur A, D, AG Vollkornreis Schmor-Gurkensosse G	 Nudelpfanne Schinkenwurst A, C, AG Brokkoli  Bratensosse A, AG	Linsen A, , 7 Spätzle A, C Wiener Würstchen SEF, K
Veggie Menue	 Rahmspinat G Kartoffeln Rührei C, G	Brokkolicremesuppe A, C, G, AG Kaiserschmarrn, A,C,G A, C, G, AG	Kartoffelgratin G Karottengemüse vegetarische dunkle-Sosse A, G, AG	 Veg.Hackbällchen A, F, AG, GER Reis F Tomatensosse AG, AR, GER, HAF, AD, KAM, AH	 Spätzle A, C Linsen A, , 7
Das andere Menue	Hähnchenschlegel SEF Nudeln A, C, AG Majoransosse G	 Rinder-Hackbraten A, SEF, AG, AD, AH, Kohr Vollkornnudeln A, C, AG Bratensosse Rind	Gaisburger Marsch,Rindfleisch, Sellerie,Kartoffeln, Karotten,Spätzle A, C Rinderbrühe	Geflügelhackbällchen A, C, G, , 6 Reis F Tomatensosse AG, AR, GER, HAF, AD, KAM, AH	Currywurst-Pute,G,I,1 SEF Currysosse G, SEF, , 2, 11 Reis F
Beilagensalat	Krautsalat	Selleriesalat A, G, SEF, , 2, 3, 6, 11, 12	 Karottensalat mit BIO-Karotten Joghurtdressing G, , 6	rote Beete Salat 7	 BIO-Blattsalat Joghurtdressing G
Dessert	 BIO-Obst	Apfelmus	Fruchtquark G	 BIO-Obst	Fruchtsalat (Apfel,Traube,Orange) 6

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