



köstlich, lecker, frisch gekocht!

**MONTAG**  
02.03.2026

**DIENSTAG**  
03.03.2026

**MITTWOCH**  
04.03.2026

**DONNERSTAG**  
05.03.2026

**FREITAG**  
06.03.2026

Menue 1	Tortellini-gefüllt, Hack A, C, I, AG Tomatensosse AG, AR, GER, HAF, AD, KAM, AH	 Alaska Seelachsfilet, Eipanade A, C, D, G, AG Vollkornreis Tomaten-Kräutersosse AG, AR, GER, HAF, AD, KAM, AH	Frikadelle (Schwein) A, C, AG Kartoffeln Karottengemüse Bratensosse A, AG	Kohlroulade, Hackfleisch,gefüllt C Petersilienkartoffeln G Bratensosse A, AG	Nudeln A, C, AG Käse-Schinkensosse A, C, G, AG
Veggie Menue	 Tortellini, Frischkäse-Spinat- Füllung A, C, G, AG Tomatensosse AG, AR, GER, HAF, AD, KAM, AH	veg.Knusperle A Reis F Currysoisse G Erbsen	Gemüsecremesuppe,Karot C Quark-Griesauflauf A, C, E, G, L, AG, HA, HB	 Sesambrötchen,A,C;G; A, K, AG Veggie Hamburgerbratling Salablatt,Tomate,Gurke hausgemachtes Ketchup	 Nudeln A, C, AG Erbsen und Möhren Käsesosse A, C, G, AG
Das andere Menue	Putenbrust, Kräuterkruste A, SEF, AG, AH, Kohr Nudeln A, C, AG Kräutersosse A, C, G, AG	Geflügelragout,(Huhn) Reis F Erbsen	 Sauerbraten Rind Spätzle A, C Sauerbratenosse Rind	Sesambrötchen,A,C;G; A, K, AG Hamburgerpatty,Rind Salablatt,Tomate,Gurke hausgemachtes Ketchup	Geflügelleberkäse I, SEF, , 3, 6, 10 Bratkartoffeln Bratensosse-Geflügel
Beilagensalat	 Karotte/Kraut-Salat BIO-Karotte,BIO-Kraut G	Gurkensalat Schmandressing, G, , 6	Blaukrautsalat	BIO-Karottensticks	rote Beete Salat 7
Dessert	 BIO-Obst	Naturjoghurt G Marmelade	Apfelmus	Fruchtjoghurt G	 Bio-Griespudding G G

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: Süßfrüchte, 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