



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

Tel. 07344 6419
 Fax 07344 21916

KW 32 03.08.2026 bis 07.08.2026

Schmeck den Süden
 — Genuss außer Haus —
 Baden-Württemberg

VkSt 111

köstlich, lecker, frisch gekocht!

	MONTAG 03.08.2026	DIENSTAG 04.08.2026	MITTWOCH 05.08.2026	DONNERSTAG 06.08.2026	FREITAG 07.08.2026
Menue 1	Spaghetti A, C, AG Bolognaise (Rind/Schwein) I, AG, AR, GER, HAF, AD, KAM, AH geriebener Käse G	Schweine- Schnitzel natur Nudeln Bratensosse (Schwein) A, AG	Fischfrikadelle C, G, SEF, AG Petersilien- Kartoffeln G Zitronensosse G	gem.Gulasch BIO-Rind/Schwein Kartoffeln	Kartoffelsuppe BIO-Kartoffeln Wienerle (Schwein) SEF, K Brötchen A, AG, GER, AD
Veggie Menue	Karottencreme- Suppe A, C, G, AG Apfelstrudel A, C, G, AG Vanillesosse G	Gemüseragout A, C, G, AG Vollkornreis	Spinatnudeln A, C, AG Fetakäse-Sahnesosse A, C, G, AG	Linsenbolo A, AG Bulgur A	Schupfnudeln A, C Käse-Kräuter-Sauce G
Das andere Menue	Putenschnitzel natur Nudeln Pilz-Sahne-Sosse G	Huhn im Knuspermantel A, C, G Vollkornreis Kräutersosse A, C, G, AG	Tafelspitz vom Rind Kartoffeln Meerrettich- Sosse A, G, , 6, 7	Puten-Anans- Kokos Weisskohl- Pfanne Reis	Sauerbraten Rind I, SEF Spätzle A, C, AG Sauerbratesosse Rind I
Beilagensalat	Linsensalat A, I, , 7	Karottensalat mit BIO-Karotten Orangendressing 6	BIO-Tomate- BIO-Gurke Salat	BIO-Gurkensticks	Blattsalat Joghurtdressing G, , 6
Dessert	BIO-Obst	Bio-Schokopudding G	Bio-Vanillecreme G	Fruchtsalat (Apfel, Traube, Orange)	Apfelmus

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