



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

Tel. 07344 6419
Fax 07344 21916

KW 33 10.08.2026 bis 14.08.2026

Schmeck den Süden
— Genuss außer Haus —
Baden-Württemberg

VkSt 111

köstlich, lecker, frisch gekocht!

	MONTAG 10.08.2026	DIENSTAG 11.08.2026	MITTWOCH 12.08.2026	DONNERSTAG 13.08.2026	FREITAG 14.08.2026
Menue 1	 Spaghetti A, C, AG Hackbällchen (Rind+Schwein) A, C, G, SEF, AG Tomatensosse	 Seelachsfilet paniert A, D, AG Kartoffeln Rahmspinat G	 Würstchengulasch I, SEF, , 3, 6 Nudeln A, C	 Saltimbocca-Schnitzel Schinken, Salbei 3, 4, 6, 10 Nudeln A, C Salbeisosse A, I, AG	 Caneloni-gefüllt, Hack (Schwein) überbacken A, C, I Tomatensosse
Veggie Menue	 Nudeln A, C mediterrane Sosse A, C, G, AG	Blumenkohl- Käsetaler A, C, G, I, AG Kartoffeln Currysosse G	Brokkoli Creme-Suppe A, C, G, AG Pfannkuchen mit Füllung A, C, G, AG Nougatcreme Vanillesosse G	 Kartoffelsalat BIO Kartoffeln vegetarische Brühe vegetarische Maultaschen A, C, G	 Kartoffelgratin G Brokkoli vegetarische dunkle Sosse I
Das andere Menue	 Rinderbraten BIO-Rind I Spätzle A, C, AG Kohlrabirahm- Gemüse A, C, G, AG Bratensosse Rind I	 Chickennuggets A, C, F, G, SEF, AG Vollkornreis Currysosse G	 Hähnchenschlegel SEF Vollkornreis Bratensosse- Geflügel I	 Kartoffelsalat BIO Kartoffeln Rindermaultaschen A, C, I, AG Rinderbrühe	 Fladenbrot port Geflügel-Kebap F Weisskraut Tzatziki Gurke G
Beilagensalat	 roter Bohnensalat	Retichsalat	 Salat mit BIO-Gurken Schmand- dressing G, , 6	Kohlrabisticks	Blattsalat Joghurt-Kräuter- Dressing



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

Tel. 07344 6419
Fax 07344 21916

KW 33 10.08.2026 bis 14.08.2026

	MONTAG 10.08.2026	DIENSTAG 11.08.2026	MITTWOCH 12.08.2026	DONNERSTAG 13.08.2026	FREITAG 14.08.2026
Dessert	 Fruchtquark G 	 BIO-Obst 	eingelegte- Kirschen A, AG 	 Bio-Griespudding 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



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: 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