



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

Tel. 07344 6419
Fax 07344 21916

KW 34 17.08.2026 bis 21.08.2026

köstlich, lecker, frisch gekocht!

	MONTAG 17.08.2026	DIENSTAG 18.08.2026	MITTWOCH 19.08.2026	DONNERSTAG 20.08.2026	FREITAG 21.08.2026
Menue 1	 Schweinebraten Semmelknödel A, C, AG  Pilzragout mit Speck (Schwein) G	Chilli-con-Carne (Schwein) Kidneybohnen A, AG Vollkornreis	 Sesambrotchen A, K, AG Fischfrikadelle C, G, SEF, AG Remoulade C, SEF, , 2, 3, 11, 12 Salatblatt	 Nürnberger Würstchen  Kartoffelpüree G Bratensosse (Schwein) A, I, AG	 Bifteki Hack mit Fetakäse G, I, SEF Tomatenreis- nudeln A, C, AG mediterrane Sosse A, C, G, AG
Veggie Menue	 Dinkelnudeln A, C, AG, AD, AH, Kohr Tomatensosse geriebener Käse G	 Chilli-sin-Carne(veg.) Kidneybohnen A, AG Reis	vegetarisches Gulasch Spätzle A, C, AG	 Frühlingsrolle, Gemüsefüllung A, C, G, I, SEF Vollkornreis süß-sauer- Sosse A, F	 Nudeln A, C Basilikumpesto
Das andere Menue	 Cevapcici-Rind I, SEF Reis Tomatensosse	Geflügelsteak SEF Kartoffelspalten Bratensosse- Geflügel I	 Hühnerfrikassée A, G Reis Erbsen	 Frühlingsrolle, gefüllt mit Hühnchen und Gemüse A, C, F, G, I Vollkornreis süß-sauer- Sosse A, F	 Käse-Lauch-Hack (Rind)-Suppe G Brötchen A, AG, GER, AD
Beilagensalat	 Linsensalat A, I, , 7	Maissalat	 BIO-Gurkensticks	 BIO-Blattsalat Essig-Öl-Dressing	 Salat mit BIO-Tomaten K
Dessert	 BIO-Obst	Naturjoghurt G Obststücke	Fruchtsalat (Apfel, Traube, Orange)	Bio-Schokopudding G	BIO-Obst



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

Tel. 07344 6419
Fax 07344 21916

KW 34 17.08.2026 bis 21.08.2026

MONTAG
17.08.2026

DIENSTAG
18.08.2026

MITTWOCH
19.08.2026

DONNERSTAG
20.08.2026

FREITAG
21.08.2026

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 Natripökelsalz
5 = mit Niträt
6 = mit Antioxidationsmittel
7 = geschwefelt
8 = geschwärzt
9 = gewachst
10 = mit Phosphat
11 = mit Süßungsmittel(n)
12 = enthält eine Phenylalaninquelle