

köstlich, lecker, frisch gekocht!

	MONTAG 31.08.2026	DIENSTAG 01.09.2026	MITTWOCH 02.09.2026	DONNERSTAG 03.09.2026	FREITAG 04.09.2026
Menue 1	 Currywurst 6 Currysosse G, I, , 11 Reis 	 Schweinebraten Kartoffeln Bratensosse (Schwein) A, I, AG 	 Bandnudeln A, C Lachswürfel D Sahnesosse A, C, G, AG 	 Schweineröllchen Brät-Kräuterfüllung I, SEF Spätzle A, C, AG Majoransosse A, C, G, AG 	 Nürnberger Würstchen I, SEF Kartoffelpüree G Bratensosse (Schwein) A, I, AG 
Veggie Menue	Blumenkohlcreme-Suppe G Pfannkuchen A, C, G, AG Zimt und Zucker 	 veg.Fruchtcurry, Ananas,Gemüse I, , 2 Ebly A, AG 	gefüllte-Paprika, Mais,Erbsen, Couscous Paprika-Sahne-Sosse G 	 Grillgemüse mit Feta, Kartoffeln,Paprika, Karotten,Zucchini G Brötchen A, AG, GER, AD 	 Pellkartoffeln Kräuterquark G, , 6 
Das andere Menue	  Puten- geschnetzeltes Ananas-Kokos A, C, G, AG Reis 	 Wurstsalat (Geflügel) mit Käse G, I, SEF, , 3, 6, 10, 11, 12 Brötchen  A, AG, GER, AD 	 Paprika gef. Hack (Rind) A, C Reis Tomatensosse 	 Ofenhähnchen, Indisch Kokos und Paprika Reis Sosse Ofenhähnchen indisch G 	 Tafelspitz BIO-Rind  BIO-Kartoffeln Meerrettich- Sosse A, G, , 6, 7 
Beilagensalat	  Karottensalat mit BIO-Karotten Orangendressing 6 	 Salat mit BIO-Tomaten K 	 BIO-Blattsalat Essig-Öl-Dressing 	 BIO-Gurkensticks 	Bohnensalat 
Dessert	 Apfelmus 	Milchpudding Butterkeks A, G 	 BIO-Obst 	Naturjoghurt G Obststücke 	 BIO-Obst 



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

Tel. 07344 6419
Fax 07344 21916

KW 36 31.08.2026 bis 04.09.2026

Schmeck den Süden
— Genuss außer Haus —
Baden-Württemberg
VkSt 111

MONTAG
31.08.2026

DIENSTAG
01.09.2026

MITTWOCH
02.09.2026

DONNERSTAG
03.09.2026

FREITAG
04.09.2026

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