Gasthaus Lamm, Asch
Familie Mattheis
info@fewo-lamm.de
www.speisenlieferung.de
Tel. 07344 6419
Fax 07344 21916

KW 48 23.11.2026 bis 27.11.2026

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

köstlich, lecker, frisch gekocht!

	MONTAG 23.11.2026	DIENSTAG 24.11.2026	MITTWOCH 25.11.2026	DONNERSTAG 26.11.2026	FREITAG 27.11.2026
Menue 1	Chilli-con-Carne (Schwein) Kidneybohnen A, AG Reis	Spaghetti A, C, AG Muschelfleisch B, D	Leberwürstchen I, SEF Bratkartoffeln Bratensosse (Schwein) A, I, AG	Paprika gef. Hack (Schwein) A, C, AG, AH, Kohr Reis Tomatensosse	Spaghetti A, C, AG Bolognaise (Rind/Schwein) I, AG, AR, GER, HAF, AD, KAM, AH geriebener Käse G
Veggie Menue	vegetarische Bratwurst I, SEF Nudeln A, C vegetarische dunkle Sosse I	Spätzle A, C, AG Erbsen vegetarisch-dunkle Sosse I	Nudeleinlage A, C, AG vegetarsiche Brühe Dampfnudeln A, C, G Vanillesosse G	Brokkoli-Käse-Nuggets A, C, G Bulgur A Tomatensosse	Ofengemüse-Feta, Karotten, Kartoffeln, Zucchini,Paprika G Brötchen A, AG, GER, AD
Das andere Menue	Geflügelleberkäse I, SEF, , 3, 6, 10 Nudeln A, C Bratensosse-Geflügel I	Gyros (Geflügel) Kartoffelspalten Tzatziki Gurke G	Wienerle-Geflügel 3, 6 BIO-Kartoffeln Bratensosse-Geflügel I	Rinder-Hackbraten A, C, I Kartoffelpürée G Bratensosse Rind I	Käse-Lauch-Hack (Rind)-Suppe G Brötchen A, AG, GER, AD
Beilagensalat	Karotte-/Krautsalat	Maissalat	Bohnensalat	rote Beete Salat 7	Karottensalat Joghurtdressing G, , 6
Dessert	Bio-Schokopudding G	BIO-Obst	Apfelmus	Bio-Griespudding G	BIO-Obst

Gasthaus Lamm, Asch
Familie Mattheis
info@fewo-lamm.de
www.speisenlieferung.de
Tel. 07344 6419
Fax 07344 21916

KW 48 23.11.2026 bis 27.11.2026

Schmeck den Süden
Genuss außer Haus
Baden-Württemberg
VkSt 111

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
23.11.2026	24.11.2026	25.11.2026	26.11.2026	27.11.2026

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