



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

Tel. 07344 6419
Fax 07344 21916

KW 02 05.01.2026 bis 11.01.2026

Schmeck den Süden
— Genuss außer Haus —
Baden-Württemberg

MONTAG
05.01.2026
























DIENSTAG
06.01.2026

MITTWOCH
07.01.2026

DONNERSTAG
08.01.2026

FREITAG
09.01.2026

SAMSTAG
10.01.2026

Menue 1	 Lasagne Bolo (Rind/Schwein) A,C,G A, C, G, I, AG, AR, GER, HAF, AD, KAM, AH 		 Tortellini,gefüllt,Hack,A überbacken,Tomatensc A, C, G, I, AG, AR, GER, HAF, AD, KAM, AH 	 Schollenfilet, Basilikumkruste,A A, C, D, G Vollkornreis Tomatensosse,G AG, AR, GER, HAF, AD, KAM, AH 	 Schaschlikspies (Schwein),Paprika Zwiebel,Speck 3 Nudeln A,C A, C, AG Schaschlikssosse, A A, AG 	
Veggie Menue	 Pizza Margarita, A,C,G Tomate,Käse A, F, G, SEF, AG 		 Käsespätzle,A,C,G A, C, G Röstzwiebel,A A, AG, AD, AH, Kohr 	 Sesambrötchen,A,C,G; A, K, AG Veggie Hamburgerbratling Salablat,Tomate,Gurke hausgemachtes Ketchup,G,I 	 Frühlingsrolle,A,C,G,I Gemüsefüllung A, C, G, I, SEF Reis F süss-sauer-Sosse F 	
Das andere Menue	Geflügelhackbällchen,A A, C, G, 6 Nudeln A,C A, C, AG Tomatensosse,G AG, AR, GER, HAF, AD, KAM, AH 	Gaisburger Marsch,Rindfleisch, Sellerie,Kartoffeln, Karotten,Spätzle,A,C,I A, C  Brötchen A,G Hauskuchen,A,C,G 	Chickennuggets A,C,G A, C, F, G, SEF, AG Reis F Currysosse G G 	 Sesambrötchen,A,C,G; A, K, AG Hamburgerpatty,Rind Salablat,Tomate,Gurke hausgemachtes Ketchup,G,I 	Frühlingsrolle,A,G gefüllt mit Hühnchen und Gemüse,I A, C, F, G, I Reis F süss-sauer-Sosse F 	



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

Tel. 07344 6419
Fax 07344 21916

KW 02 05.01.2026 bis 11.01.2026

Schmeck den Süden
— Genuss außer Haus —
Baden-Württemberg

	MONTAG 05.01.2026	DIENSTAG 06.01.2026	MITTWOCH 07.01.2026	DONNERSTAG 08.01.2026	FREITAG 09.01.2026	SAMSTAG 10.01.2026
Beilagensalat	Gurkensalat Schmanddressing, G G , 6		Blaukrautsalat	Rettichsalat,G	Spitzkohlsalat mit Traube 7	
Dessert	BIO-Obst		BIO-Obst	Bio-Schokopudding G G	Naturjoghurt,G G Marmelade	



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



Wir sind zertifiziert nach BIO-AHV, Kontrollstelle DE-Öko-006.

Ganzjährig in BIO-Qualität:

Ei und Eierspeisen, Spaghetti, Rindfleisch, Äpfel, Bananen, Karotten, Zwiebel, Kartoffeln, Kraut

Obst und Gemüse je nach Saison:

- Juni bis Oktober/November: Bohnen, Tomaten, Gurken, rote Beete, Fenchel, Paprika, Birnen, Zucchini, Melone
- Mai bis Juli: Erdbeeren, Kirschen
- September -März: Pastinaken, Steckrüben

Die mit dem Symbol "DGE" gekennzeichneten Gerichte entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder" 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