



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

Tel. 07344 6419
 Fax 07344 21916

KW 11 10.03.2025 bis 16.03.2025

Schmeck den Süden
 — Genuss außer Haus —
 Baden-Württemberg

	MONTAG 10.03.2025	DIENSTAG 11.03.2025	MITTWOCH 12.03.2025	DONNERSTAG 13.03.2025	FREITAG 14.03.2025	SAMSTAG 15.03.2025
Menue 1	 Schollenfilet, Basilikumkruste,A <small>A, D</small> Reis <small>F</small> helle Sosse A,G <small>G</small> 	 Paprika gefüllt Hack(Schwein),A,C <small>A, AG, AH, Kohr</small>  Kartoffelpüree, BIO-Kartoffeln G <small>G</small>  Bratensose I <small>A, AG</small> 	 Schweinebraten Nudeln A,C <small>A, C, AG</small>  Bratensose I <small>A, AG</small> 	 grüne Nudeln A,C Erbsen  Käse-Schinken-Sosse (Schwein),A,G <small>G, I</small> 	 Schweinegeschnetzelte Champignon G <small>G</small> Kartoffelrösti,A,C Karottengemüse 	
Veggie Menue	Gemüsebagel, A,C,G <small>C, I</small> Reis <small>F</small> Kräutersosse,A,G <small>G</small> 	 Makkaroni mit Käse vermengt,A,C,G <small>G</small> Tomatensosse,G <small>AG, AR, GER, HAF, AD, KAM, AH</small> 	 Kartoffelgratin G <small>G</small> vegetarische dunkle-Sosse,I <small>A, G, AG</small> Blumenkohl 	Blumenkohlcreme- Suppe,G,I <small>C</small> Apfelstrudel,A,C,G <small>A, AG</small> Vanillesosse G <small>G</small> 	 Kartoffelrösti,C vegetarische dunkle-Sosse,I <small>A, G, AG</small> Karottengemüse 	
Das andere Menue	Cevapcici-Rind,C <small>I, SEF</small> Tomatenreis Ajvar 	Vollkornspaghetti,A,C,G <small>A, AG</small> Bolognese (Rind),A,G <small>I, AG, AR, GER, HAF, AD, KAM, AH</small> geriebener Käse,G <small>G</small> 	Würstchengulasch (Geflügel),A,G,1 Reis <small>F</small> 	Wienerle-Geflügel,1,I,G <small>3, 6</small> Kartoffelsalat  Brötchen A,G 	Frühlingsrolle,A,G gefüllt mit Hühnchen und Gemüse,I <small>A, C, F, G, I</small> Reis <small>F</small> süss-sauer-Sosse 	



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

Tel. 07344 6419
Fax 07344 21916

KW 11 10.03.2025 bis 16.03.2025

Schmeck den Süden
— Genuss außer Haus —
Baden-Württemberg

	MONTAG 10.03.2025	DIENSTAG 11.03.2025	MITTWOCH 12.03.2025	DONNERSTAG 13.03.2025	FREITAG 14.03.2025	SAMSTAG 15.03.2025
Beilagensalat	Selleriesalat G G, SEF, 2, 3, 6, 11, 12	 Karottensalat mit BIO-Karotten Orangendressing 6	Endiviensalat SEF Joghurtdressing,G G	Bohnensalat	Blaukrautsalat	
Dessert	Karamellpudding,G G	 BIO-Obst	 Bio-Schokopudding G 	 BIO-Obst 	Fruchtsalat (Apfel,Traube,Orange) 6	



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