



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

Tel. 07344 6419
 Fax 07344 21916

KW 32 04.08.2025 bis 09.08.2025

Schmeck den Süden
 — Genuss außer Haus —
 Baden-Württemberg

MONTAG
04.08.2025

DIENSTAG
05.08.2025

MITTWOCH
06.08.2025

DONNERSTAG
07.08.2025

FREITAG
08.08.2025

SAMSTAG
09.08.2025

	MONTAG 04.08.2025	DIENSTAG 05.08.2025	MITTWOCH 06.08.2025	DONNERSTAG 07.08.2025	FREITAG 08.08.2025	SAMSTAG 09.08.2025
Menue 1	Spaghetti A,C <small>A, AG</small>  Bolognese (Rind/Schwein) A,G <small>I, AG, AR, GER, HAF, AD, KAM, AH</small> geriebener Käse,G <small>G</small>	 Cordon-Bleue,A,C,G <small>A, C, G</small> Nudeln A,C <small>A, C, AG</small>  Bratensosse I <small>A, AG</small>	 Fischfrikadelle,A,C,G <small>C, G, SEF, AG</small> Petersilienkartoffeln Zitronensosse,A,G	 gem.Gulasch,A, BIO-Rind/Schwein Kartoffeln	 Kartoffelsuppe,BIO-Kar   Wienerle (Schwein) <small>SEF, K</small>  Brötchen A,G	
Veggie Menue	 Tomatencremesuppe,G <small>G, AG, AR, GER, HAF, AD, KAM, AH</small> Apfelstrudel,A,C,G <small>A, AG</small> Vanillesosse G <small>G</small>	 Nudeln A,C <small>A, AG</small> Gemüseragout,G,I <small>A, C, G, AG</small>	 Spinatnudeln,A,C <small>A, C, AG</small> Fetakäse-Sahnesosse,A	 Linsenbolo,A,C,G <small>A, AG</small> Reis <small>F</small>	 Schupfnudeln,A,C,G <small>A, C</small> Käse-Kräuter-Sauce,A,C	
Das andere Menue	 Putenschnitzel natur Nudeln A,C <small>A, C, AG</small> Pilz-Sahne-Sosse,A,G <small>C</small>	Huhn,A,C,G Knuspermantel <small>A, C, G</small> Vollkornreis Kräutersosse,A,G <small>G</small>	Tafelspitz vom Rind,I Kartoffeln Meerrettichsosse,A,G <small>G, 6, 7</small>	Puten-Anans-Kokos Weisskohl-Pfanne,G Reis <small>F</small>	Sauerbraten Rind,I Spätzle A,C Sauerbratenosse Rind,I	
Beilagensalat	 Karottensalat mit BIO-Karotten Orangendressing <small>6</small>	Linsensalat <small>I</small>	 BIO-Tomate-/BIO-Gurk Salat	 BIO-Gurkensticks	Blattsalat Joghurtdressing,G <small>G</small>	



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

Tel. 07344 6419
Fax 07344 21916

KW 32 04.08.2025 bis 09.08.2025

Schmeck den Süden
— Genuss außer Haus —
Baden-Württemberg

MONTAG
04.08.2025

DIENSTAG
05.08.2025

MITTWOCH
06.08.2025

DONNERSTAG
07.08.2025

FREITAG
08.08.2025

SAMSTAG
09.08.2025

						
Dessert	Apfelmus	 Bio-Schokopudding G	 Bio-Vanillecreme G	Fruchtsalat (Apfel, Traube, Orange) 6	 BIO-Obst	
						



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	L = Schalenfrüchte
A = Gluten	I = Sellerie
B = Krebstiere	SEF = Senf
C = Eier	K = Sesam
D = Fisch	S = Sulfite
E = Erdnüsse	LU = Lupinen
F = Soja	WT = Weichtiere
G = Milch	

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	7 = geschwefelt
2 = mit Farbstoff	8 = geschwärzt
3 = konserviert	9 = gewachst
4 = mit Nitritpökelsalz	10 = mit Phosphat
5 = mit Nitrat	11 = mit Süßungsmittel(n)
6 = mit Antioxidationsmittel	12 = enthält eine Phenylalaninquelle