



MONTAG
11.08.2025

DIENSTAG
12.08.2025

MITTWOCH
13.08.2025

DONNERSTAG
14.08.2025

FREITAG
15.08.2025

SAMSTAG
16.08.2025

	MONTAG 11.08.2025	DIENSTAG 12.08.2025	MITTWOCH 13.08.2025	DONNERSTAG 14.08.2025	FREITAG 15.08.2025	SAMSTAG 16.08.2025
Menue 1	<p>Spaghetti A,C </p> <p>A, AG</p> <p> Hackbällchen, A,C,G,I (Rind+Schwein) A, C, G, SEF, AG</p> <p>Tomatensosse,G AG, AR, GER, HAF, AD, KAM, AH </p>	<p>Seelachsfilet paniert,A,C,G</p> <p>A, D, AG</p> <p>Vollkornreis </p> <p>helle Sosse A,G C</p>	<p> Würstchengulasch,G,1 I, SEF, 3, 6</p> <p>Nudeln A,C A, C, AG</p>	<p> Saltimbocca-Schnitzel Schinken,Salbei G,1</p> <p>Nudeln A,C A, C, AG</p> <p>Salbeisosse,A,G G </p>	<p> Caneloni-gefüllt, A,C,G Hack,überbacken A, C, I</p> <p>Tomatensosse,G AG, AR, GER, HAF, AD, KAM, AH </p>	
Veggie Menue	<p></p> <p>Nudeln A,C A, AG</p> <p>mediterrane Sosse,A,G,I A, C, G, AG </p>	<p>Blumenkohl-Käsetaler, A,C,G A, C, G, I, AG</p> <p>Kartoffeln</p> <p>Currysosse G G </p>	<p>Brokkolicremesuppe,G A, C, G, AG</p> <p>Milchreis,G </p> <p>G</p> <p>Zimt und Zucker </p>	<p></p> <p> Kartoffelsalat mit BIO Kartoffeln,A</p> <p>vegetarische Brühe,I</p> <p>vegetarische Maultaschen,A,C,G,I </p>	<p></p> <p>Pfannkuchen mit Füllung,A,C,G A, C, G, AG</p> <p>Parmesan,G C, G</p> <p>Mexikososse, A, G </p>	
Das andere Menue	<p> Rinderbraten vom BIO-Rind,I</p> <p>Spätzle A,C</p> <p>Kohlrabirahmgemüse,G G</p> <p>Bratensosse Rind I </p>	<p>Chickennuggets A,C,G A, C, F, G, SEF, AG</p> <p>Reis F</p> <p>Currysosse G G </p>	<p></p> <p>Hähnchenschlegel SEF</p> <p>Reis F</p> <p>Bratensosse-Geflügel I</p>	<p> Kartoffelsalat mit BIO Kartoffeln,A</p> <p>Rindermaultaschen, A,C,G,I A, C, I, AG</p> <p>Rinderbrühe,I </p>	<p>Geflügel-Kebab F</p> <p>Reis F</p> <p>Tzatziki Gurke,G G </p>	



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

Tel. 07344 6419
 Fax 07344 21916

KW 33 11.08.2025 bis 16.08.2025

Schmeck den Süden
 — Genuss außer Haus —
 Baden-Württemberg

MONTAG
 11.08.2025

DIENSTAG
 12.08.2025

MITTWOCH
 13.08.2025

DONNERSTAG
 14.08.2025

FREITAG
 15.08.2025

SAMSTAG
 16.08.2025

						
Allergiker Essen	Allergiker	Allergiker	Allergiker	Allergiker	Allergiker	
Beilagensalat	roter Bohnensalat 	Rettichsalat,G 	Kohlrabisticks 	Blattsalat Joghurtdressing,G G 	 Salat mit BIO-Gurken Schmanddressing, G G, 6 	
Dessert	Fruchtquark G G 	 BIO-Obst 	eingelegte-Kirschen,A A, AG 	 Bio-Griespudding G G 	 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
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