



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

Tel. 07344 6419  
 Fax 07344 21916

KW 37 08.09.2025 bis 13.09.2025

Schmeck den Süden  
 — Genuss außer Haus —  
 Baden-Württemberg

**MONTAG**  
08.09.2025

**DIENSTAG**  
09.09.2025

**MITTWOCH**  
10.09.2025

**DONNERSTAG**  
11.09.2025

**FREITAG**  
12.09.2025

**SAMSTAG**  
13.09.2025

Menue 1	MONTAG 08.09.2025	DIENSTAG 09.09.2025	MITTWOCH 10.09.2025	DONNERSTAG 11.09.2025	FREITAG 12.09.2025	SAMSTAG 13.09.2025
Menue 1	  Matjesfilet,D,G  Joghurtsosse,Hausfrau Gurke,Joghurt,G <small>G, SEF, 11</small>  BIO-Kartoffeln  	Schupnudeln,A,C,G mit Speck(Schwein),2 und Sauerkraut <small>A, C, 3, 4, 6, 10</small>  	Spaghetti A,C  <small>A, AG</small>   Bolognaise (Rind/Schwein) A,G <small>I, AG, AR, GER, HAF, AD, KAM, AH</small>  geriebener Käse,G  <small>G</small>  	Spaghetti A,C  <small>A, AG</small>   Carbonara, Speck,A,C,G,1 <small>C</small>  	 Paprikaschnitzel (Schwein) Kg  Reis <small>F</small>   Bratensosse I <small>A, AG</small>  	
Veggie Menue	Kartoffelsalat  vegetarische Maultaschen,A,C,G,I  vegetarische Brühe,I  	  Linsenbolo,A,C,G <small>A, AG</small>  Nudeln A,C <small>A, C, AG</small>  geriebener Käse,G <small>G</small>  	  Käsespätzle,A,C,G <small>G</small>  Röstzwiebel,A <small>A, AG, AD, AH, Kohr</small>  	Pilzrahmsuppe,A,G <small>G</small>  Griesbrei A,C,G <small>C, G</small>  Zimt und Zucker  	  Vollkornnudeln,A,C <small>A, AG</small>   Karottensosse,G,I  	
Das andere Menue	Kartoffelsalat  Rindermaultaschen, A,C,G,I <small>A, C, I, AG</small>	Wienerle-Gefügel,1,I,G <small>3, 6</small>  schwäbischer Kartoffelsalat 	Putenschnitzel im Parmesan-EI- Teigmantel,A,C,G <small>C, G</small>  Spaghetti,A,C,G <small>A, AG</small>	  Gaisburger Marsch,Rindfleisch, Sellerie,Kartoffeln, Karotten,Spätzle,A,C,I	Geflügelleberkäse,A,G,I <small>I, SEF, 3, 6, 10</small>  Kartoffelpüree G <small>G</small>	



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

Tel. 07344 6419  
 Fax 07344 21916

KW 37 08.09.2025 bis 13.09.2025

Schmeck den Süden  
 — Genuss außer Haus —  
 Baden-Württemberg

	<b>MONTAG</b> 08.09.2025	<b>DIENSTAG</b> 09.09.2025	<b>MITTWOCH</b> 10.09.2025	<b>DONNERSTAG</b> 11.09.2025	<b>FREITAG</b> 12.09.2025	<b>SAMSTAG</b> 13.09.2025
	Rinderbrühe,I 	Senf, A SEF Brötchen A,G 	Tomatensosse,G AG, AR, GER, HAF, AD, KAM, AH 	Rinderbrühe,I 	Bratensosse-Geflügel I 	
Allergiker Essen	Allergiker	Allergiker	Allergiker	Allergiker	Allergiker	
Beilagensalat	Maissalat 	 Salat mit BIO-Tomaten,K K 	 Karottensalat mit BIO-Karotten Joghurdressing,G G, 6 	Blattsalat Essig-Öl-Dressing 	 BIO-Gurkensticks 	
Dessert	Apfelmus 	 Bio-Vanillecreme G 	 BIO-Obst 	eingelegte-Kirschen,A A, AG 	 Bio-Schokopudding G 	



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