



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

Tel. 07344 6419  
 Fax 07344 21916

KW 14 01.04.2024 bis 06.04.2024

Schmeck den Süden  
 — Genuss außer Haus —  
 Baden-Württemberg

	<b>MONTAG</b> 01.04.2024	<b>DIENSTAG</b> 02.04.2024	<b>MITTWOCH</b> 03.04.2024	<b>DONNERSTAG</b> 04.04.2024	<b>FREITAG</b> 05.04.2024	<b>SAMSTAG</b> 06.04.2024
Menue 1		Chilli con Carne - Kidneybohnen G,I Brötchen A,G	Gyros,I,J Tzatziki Gurke G Bratkartoffeln	mit-Ei-geröstete Maultaschen,A,C,G	vegetarischer Linseneintopf,G,I Wiener Würstchen,A,G,1 Brötchen A,G	
Veggie Menue		Chilli-sin-Carne(veg.) Kidneybohnen,A,I Brötchen A,G	Blumenkohl-Curry- Suppe,G,I Apfelfringe A,C,G Vanillesosse G	Blumenkohl-Käsetaler A,C,G Reis Brokkolisosse,G	Frühlingsrolle,A,C,G,I Gemüsefüllung Reis süß-sauer-Sosse	
Das andere Menue		Rinder-Hackbraten, A,I,C,2 Kartoffeln Bratensosse Rind I	Hähnchenschlegel Reis Bratensosse-Geflügel I	Rinderbrühe,I Rindermaultaschen, A,C,G,I	Frühlingsrolle,A,G gefüllt mit Hühnchen und Gemüse,I Reis süß-sauer-Sosse	Gaisburger Marsch,A,C,I Brühe,Rindfleisch, Sellerie,Kartoffeln, Karotten,Spätzle Brötchen A,G Hauskuchen,A,C,G
Beilagensalat		Blaukrautsalat	Karottensalat mit BIO-Karotten Orangendressing	Maissalat	Gurkensalat	
Dessert		Griespudding G	BIO-Obst	Naturjoghurt,G Marmelade	BIO-Obst	

Alle mit BIO genannten Produkte sind zertifiziert nach DE-Öko-006.

Die mit dem DGE-Logo 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 Logo ausgezeichnet.

Die mit dem Schwein gekennzeichneten Speisen sind für Muslime NICHT geeignet.

Allergene: A = Gluten Weizen, AD = Gluten Dinkel, AR = Gluten Roggen; C = Eier und Eiererzeugnisse; D = Fisch und Fischerzeugnisse; E = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse; F = Soja und Sojaerzeugnisse; HA=Mandeln, HB = Haselnüsse, HC = Walnüsse, HD = Kaschunüsse, HE = Pecannüsse, HF = Paranüsse, HG = Pistazien, HH = Macadamianüsse, HI = Queenslandnüsse; G = Milch und Milcherzeugnisse, sowie Lactose; I = Sellerie und Sellerieerzeugnisse; K = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse.  
 Zusatzstoffe: 1 = Phosphat, 2 = Konservierungsstoffe

Alle mit dem 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!)