

















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

Tel. 07344 6419
 Fax 07344 21916

KW 19 06.05.2024 bis 11.05.2024

Schmeck den Süden
 — Genuss außer Haus —
 Baden-Württemberg

	MONTAG 06.05.2024	DIENSTAG 07.05.2024	MITTWOCH 08.05.2024	DONNERSTAG 09.05.2024	FREITAG 10.05.2024	SAMSTAG 11.05.2024
Menue 1	Semmelknödel A,C,G Speckwürfel,2 (Schwein) Pilzragout,G,I	 Seelachsfilet natur,A Vollkornreis Petersiliensosse,A,G	 mit-Ei-geröstete Maultaschen,A,C,G		 Gulaschsuppe, Paprika,Kartoffel, Rind,Schwein A,I  Brötchen A,G	
Veggie Menue	 Spätzle A,C Brokkoli vegetarische dunkle-Sosse,I	 Back-Camenbert,A,C,G Preisselbeermarmelade Brötchen A,G	Gemüsecremesuppe, G,I,Karotten,Brokkoli Reibekuchen,A,C,G		 Nudeln A,C Karottengemüse Käsesosse G	
Das andere Menue	 Rinderbraten vom BIO-Rind,I Spätzle A,C Bratensosse Rind I	gebratene Putenbrust im Knuspermantel,A,C,G Reis Bratensosse-Geflügel I	 Spaghetti A,C Bolognese (Rind),A,G geriebener Käse,G	 Gaisburger Marsch,Rindfleisch, Sellerie,Kartoffeln, Karotten,Spätzle,A,C,I Brötchen A,G Hauskuchen,A,C,G	Hühnerbrust,Natur Reis Estragon-Sahne-Sosse,A,C	 Hühnereintopf, Möhren,Reis,Erbsen,G,I Brötchen A,G Hauskuchen,A,C,G
Beilagensalat	Karotte-/Krautsalat,G	Tomatensalat	Kartoffelsalat		Eisbergsalat Joghurtdressing,G	
Dessert	 BIO-Obst	 Bio-Vanillecreme G	Apfelmus		 Bio-Schokopudding G	

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!)