















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

Tel. 07344 6419
 Fax 07344 21916

KW 41 09.10.2023 bis 14.10.2023

Schmeck den Süden
 — Genuss außer Haus —
 Baden-Württemberg

	MONTAG 09.10.2023	DIENSTAG 10.10.2023	MITTWOCH 11.10.2023	DONNERSTAG 12.10.2023	FREITAG 13.10.2023	SAMSTAG 14.10.2023
I. Menue 1	 gem. Gulasch,A, BIO-Rind/Schwein Nudeln A,C	 Kartoffel-Gurkensalat Wiener Würstchen,A,G,1 Brötchen A,G	 gebratenes Wildlachsfilet,A  BIO-Kartoffeln helle Sosse A,G	 Krautsalat mit BIO-Kraut pulled Pork (gezupft) Brötchen A,G	 Pilzragout G,I Semmelknödel A,C,G	
II. Veggie Menue	veg. Knusperle,C,G Erbsen,Reis,Pap. Reis helle Sosse A,G	veg.Nudelsuppe,A,C,G,I vegetarische Brühe,I Apfelringe A,C,G Vanillesosse G	Kürbiströsti,C  BIO-Kartoffeln Paprika-Sahne-Sosse,G	Kartoffelpürée G vegetarische dunkle-Sosse,I Brokkoli	Dinkelspätzle,AD,C Käse-Kräutersosse,G	
III. Das andere Menue	Hühnerfrikassée mit Erbsen G Vollkornreis	Rinderbraten,I Spätzle A,C Bratensosse Rind I	Ofenhähnchen,Indisch,G Kokos und Paprika Reis	Rinder-Hackbraten,C Kartoffelpürée G Bratensosse Rind I	Pfannkuchen-gefüllt,A,C Frischkäse,G,Karotte	Gulaschsuppe, Paprika,Kartoffel, Rind,Schwein A,I  Brötchen A,G Hauskuchen,A,C,G
7. Salat-Rohkost	 Karottensalat BIO-Karotten,G Joghurdressing,G	Maissalat Essig-Öl-Dressing	Gurkensalat Joghurdressing,G	 Salat mit BIO-Tomaten Essig-Öl-Dressing	Erbsen und Möhren	
8. Dessert	Buttermilchdessert,G	 BIO-Obst	Fruchtsalat (Apfel,Traube,Orange)	Schokopudding G	 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 Schulverpflegung".
 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)!

Bestellungen für die Folgewoche, Montag bis Samstag, müssen stets bis Mittwoch 12 Uhr bei uns eingegangen sein! Tagesabhängige Änderungen sind bis 8.30 Uhr des Liefertages möglich!