








































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

Tel. 07344 6419
 Fax 07344 21916

KW 45 06.11.2023 bis 11.11.2023

Schmeck den Süden
 — Genuss außer Haus —
 Baden-Württemberg

	MONTAG 06.11.2023	DIENSTAG 07.11.2023	MITTWOCH 08.11.2023	DONNERSTAG 09.11.2023	FREITAG 10.11.2023	SAMSTAG 11.11.2023
I. Menue 1	 Kartoffelsuppe mit Wienerle G,1,I Brötchen A,G  	 Seelachsfilet paniert,A,C,G BIO-Kartoffeln Remoulade C  	 Leberkäse(Schwein);G,I,1 Kartoffelsalat Bratensosse I  	 Frikadelle,A,C,G (Schwein) Nudeln A,C Bratensosse I  	 Reisbällchen, C,G Brokkoli,Erbesen Gemüsesosse  	
II. Veggie Menue	Gemüseschnitzel A,C,G Spätzle A,C vegetarische dunkle-Sosse,I 	Kartoffeln Kräuter-Bechamel,G Erbsen 	Blumenkohl-Creme Suppe,G,I Milchreis,G Zimt und Zucker 	Chilli-sin-Carne(veg.) Kidneybohnen,A,I Reis 	Blumenkohl-Käsetaler A,C,G Nudeln A,C Paprika-Sahne-Sosse,G 	
III. Das andere Menue	paniertes Putenschnitzel,A,C,G Vollkornnudeln A,C vegetarische dunkle-Sosse,I 	Rinderbraten,I Nudeln A,C Bratensosse Rind I 	Kartoffelsalat Maultaschen(Rind) in Brühe,A,C,G,I vegetarische Brühe,I 	Lammcurry,G Reis 	Seehechtfilet Reis helle Sosse A,G 	Lammeintopf mit Kürbis,I,G  Brötchen A,G Hauskuchen,A,C,G 
7. Beilagensalat	 Karottensalat BIO-Karotten,G Orangendressing 	Eisbergsalat Joghurt dressing,G 	Blaukrautsalat Essig-Öl-Dressing 	Selleriesalat G Joghurt dressing,G 	Rettichsalat Essig-Öl-Dressing 	
8. Dessert	 BIO-Obst 	Fruchtsalat (Apfel,Traube,Orange) 	eingelegte Pfirsiche 	Griespudding G	Karamellpudding,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 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!