































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

Tel. 07344 6419
 Fax 07344 21916

KW 46 13.11.2023 bis 18.11.2023

Schmeck den Süden
 — Genuss außer Haus —
 Baden-Württemberg

	MONTAG 13.11.2023	DIENSTAG 14.11.2023	MITTWOCH 15.11.2023	DONNERSTAG 16.11.2023	FREITAG 17.11.2023	SAMSTAG 18.11.2023
I. Menue 1	 Lasagne Bolo (Rind/Schwein) A,C,G  	 Grünkohleintopf,I mit Kartoffeln, Mettenden,1,G(Schwein)   BIO-Kartoffeln	 Schupfnudeln,A,C,G Speckwürfel,2 (Schwein) Sauerkraut 	 Schollenfilet Roh, Basilikumkruste Vollkornnudeln A,C Basilikumsosse G 	 Frikadelle,A,C,G (Schwein)  Nudeln A,C Erbsen und Möhren Bratensosse I 	
II. Veggie Menue	Linsenbratling,G,I Reis Joghurt-Dip,G 	Kartoffelsuppe,I,G Ofenschlupfer,A,C,G Vanillesosse G 	Bandnudeln,A,C,G Karottenstreifen, Fetawürfeln,G Kräutersosse,I 	Nudeln A,C Tomatensosse,G geriebener Käse,G 	Spätzle A,C Karottengemüse G Brokkoli Käsesosse 	
III. Das andere Menue	Tafelspitz vom Rind,I  BIO-Kartoffeln Meerrettichsosse G 	Currywurst-Pute,G,I,1 Currysosse Reis 	Hähnchenschlegel Reis Kräutersosse,I 	Rindsragout,I Tomaten,Karotte Vollkornnudeln A,C 	Putenschnitzel natur Nudeln A,C Bratensosse-Huhn,I 	 Grünkohleintopf,I mit Kartoffeln, Mettenden,1,G(Schwein) Brötchen A,G Hauskuchen,A,C,G 
7. Beilagensalat	Krautsalat Essig-Öl-Dressing	Eisbergsalat Joghurtdressing,G	Maissalat Essig-Öl-Dressing	Karottensalat Orangendressing	rote Beete Salat	
8. Dessert	 BIO-Obst	Fruchtjoghurt,G	 BIO-Obst	Naturjoghurt,G Marmelade	eingelegte Birnen	

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 = Macadamanüsse, 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!