
































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

Tel. 07344 6419
 Fax 07344 21916

KW 47 20.11.2023 bis 25.11.2023

Schmeck den Süden
 — Genuss außer Haus —
 Baden-Württemberg

	MONTAG 20.11.2023	DIENSTAG 21.11.2023	MITTWOCH 22.11.2023	DONNERSTAG 23.11.2023	FREITAG 24.11.2023	SAMSTAG 25.11.2023
I. Menue 1	 Nürnberger Würstchen I,G,1   BIO-Kartoffeln  Bratensosse I 	 mit-Ei-geröstete Maultaschen,A,C,G  	 Caneloni-gefüllt, A,C,G  Hack,überbacken Tomatensosse,G 	 Hokifilet (Fisch) gebraten Vollkornreis veg.Kräutersosse,G,I 	 Nudeln A,C Käse-Schinken-Sosse G 	
II. Veggie Menue	Kartoffeltaschen,C,G Frischkäsefüllung Dillsosse G,I 	Tomatencremesuppe,G Apfelstrudel A,C,G Vanillesosse G 	Käsespätzle,A,C,G Röstzwiebel,A 	Gemüseschnitzel A,C,G Reis veg.Kräutersosse,G,I 	veg.FruchtcurryG,I Ananas,Gemüse Reis 	
III. Das andere Menue	Rinderbraten,I Kartoffeln Rahmkraut,G Bratensosse Rind I 	Chickennuggets A,C,G Reis Currysosse G 	Putenschnitzel mit Kräutern Vollkornnudeln A,C Bratensosse-Huhn,I 	paniertes Putenschnitzel,A,C,G Spätzle A,C Bratensosse-Huhn,I 	Gemüselasagne,A,C,G Karotten,Zucchini,Tom. 	Gaisburger Marsch,A,C,I Brühe,Rindfleisch, Sellerie,Kartoffeln, Karotten,Spätzle Brötchen A,G Hauskuchen,A,C,G 
7. Beilagensalat	Maissalat Essig-Öl-Dressing	Krautsalat Essig-Öl-Dressing	Selleriesalat G Joghurtdressing,G	Blaukrautsalat Essig-Öl-Dressing	 Karottensalat BIO-Karotten,G Joghurtdressing,G	
8. Dessert	 BIO-Obst	Schokopudding G	Waldmeister Wackelpudding	Griespudding 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!