





























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

Tel. 07344 6419
 Fax 07344 21916

KW 03 13.01.2025 bis 18.01.2025

Schmeck den Süden
 — Genuss außer Haus —
 Baden-Württemberg

	MONTAG 13.01.2025	DIENSTAG 14.01.2025	MITTWOCH 15.01.2025	DONNERSTAG 16.01.2025	FREITAG 17.01.2025	SAMSTAG 18.01.2025
Menue 1	 fränkischer Krautbraten,C,G Hack,Kraut, C, 3, 6 Kartoffelpüree G 	 geb.Lachsfilet,A Vollkornreis Senfsosse,G,I G, SEF 	 gem.Gulasch,A, BIO-Rind/Schwein Kartoffeln 	 Schweinebraten Nudeln A,C A, C, AG Rahmkraut,G G  Bratensosse I A, AG 	Tortellini, A,C,G Frischkäse-Spinat- Füllung A, C, G, AG Tomatensosse,G AG, AR, GER, HAF, AD, KAM, AH 	
Veggie Menue	 Bandnudeln,A,C,G A, C, AG Paprika-Sahne-Sosse,G C Erbsen 	Gemüseschnitzel A,C,G Vollkornnudeln A,C A, AG Majoransosse,I,G G 	 Steckrübensuppe,G G Milchreis,G G Zimt und Zucker 	 Kartoffelrösti,C Blaukraut-Gemüse 11 vegetarische dunkle-Sosse,I A, G, AG 	 Ofengemüse-Feta,G Karotten, Kartoffeln, Zucchini,Paprika  Brötchen A,G 	
Das andere Menue	Putengeschnetzeltes, Champignon A,G G Reis F 	Frikadelle(RInd), A,C A, C Nudeln A,C A, C, AG Bratensosse Rind I 	Rindswurst,G,I,1 Reis F Bratensosse Rind I	Geflügelleberkäse,A,G,I I, SEF, 3, 6, 10 Kartoffeln Bratensosse-Geflügel I 	Wienerle-Geflügel,1,I,G 3, 6 Kartoffelsalat Senf, A SEF  Brötchen A,G 	Hühnereintopf, Möhren,Reis,Erbsen,G,I  Brötchen A,G Hauskuchen,A,C,G



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

Tel. 07344 6419
Fax 07344 21916

KW 03 13.01.2025 bis 18.01.2025

Schmeck den Süden
— Genuss außer Haus —
Baden-Württemberg

MONTAG
13.01.2025










DIENSTAG
14.01.2025

MITTWOCH
15.01.2025

DONNERSTAG
16.01.2025

FREITAG
17.01.2025

SAMSTAG
18.01.2025

	MONTAG 13.01.2025	DIENSTAG 14.01.2025	MITTWOCH 15.01.2025	DONNERSTAG 16.01.2025	FREITAG 17.01.2025	SAMSTAG 18.01.2025
Beilagensalat	Maissalat	Blattsalat Joghurtdressing,G G	Blaukrautsalat	 BIO-Gurkensticks 	Selleriesalat G G, SEF, 2, 3, 6, 11, 12 	
Dessert	Griespudding G G 	 BIO-Obst 	eingelegte-Kirschen,A A, AG 	Vanillecreme G 	 BIO-Obst	



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

Tel. 07344 6419
Fax 07344 21916

Schmeck den Süden
— Genuss außer Haus —
Baden-Württemberg



Wir sind zertifiziert nach BIO-AHV, Kontrollstelle DE-Öko-006.

Ganzjährig in BIO-Qualität:

Ei und Eierspeisen, Spaghetti, Rindfleisch, Äpfel, Bananen, Karotten, Zwiebel, Kartoffeln, Kraut

Obst und Gemüse je nach Saison:

- Juni bis Oktober/November: Bohnen, Tomaten, Gurken, rote Beete, Fenchel, Paprika, Birnen, Zucchini, Melone
- Mai bis Juli: Erdbeeren, Kirschen
- September -März: Pastinaken, Steckrüben

Die mit dem Symbol "DGE" 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 DGE-Logo ausgezeichnet.

Die mit dem Symbol "Schwein" gekennzeichneten Speisen sind für Muslime NICHT geeignet.

Alle mit dem Symbol "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)!

Deklarationspflichtige

Allergene

Hauptallergene
A = Gluten
B = Krebstiere
C = Eier
D = Fisch
E = Erdnüsse
F = Soja
G = Milch

L = Schalenfrüchte
I = Sellerie
SEF = Senf
K = Sesam
S = Sulfite
LU = Lupinen
WT = Weichtiere

Glutenhaltige Allergene

AG = Weizen
AR = Roggen
GER = Gerste
HAF = Hafer
AD = Dinkel
KAM = Kamut
AH = Gluten-Hybride

Allergene von Schalenfrüchten

HA = Mandeln
HB = Haselnüsse
HC = Walnüsse
HD = Cashewnüsse
HE = Pecannüsse
HF = Paranüsse
HG = Pistazie
HH = Macadamianüsse
HS = Schalen-Hybride

Deklarationspflichtige

Zusatzstoffe

1 = mit Geschmacksverstärker
2 = mit Farbstoff
3 = konserviert
4 = mit Nitritpökelsalz
5 = mit Nitrat
6 = mit Antioxidationsmittel
7 = geschwefelt
8 = geschwärzt
9 = gewachst
10 = mit Phosphat
11 = mit Süßungsmittel(n)
12 = enthält eine Phenylalaninquelle