



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

Tel. 07344 6419  
 Fax 07344 21916

KW 17 22.04.2024 bis 27.04.2024

Schmeck den Süden  
 — Genuss außer Haus —  
 Baden-Württemberg

	<b>MONTAG</b> 22.04.2024	<b>DIENSTAG</b> 23.04.2024	<b>MITTWOCH</b> 24.04.2024	<b>DONNERSTAG</b> 25.04.2024	<b>FREITAG</b> 26.04.2024	<b>SAMSTAG</b> 27.04.2024
<b>Menue 1</b>	Frikadelle, A, C, G (Schwein) Reis Bratensosse I	Schweineröllchen, G, I Brät-Kräuterfüllung Nudeln A, C Bratensosse I	mit-Ei-geröstete Maultaschen, A, C, G Tomatensosse, G	Nudeln A, C Räucherlachs, Sahnesosse, G, I	Pfannkuchen, A, C, G Kochschinken, 1, 2, 4, 7 Sauce Hollandaise, C, G	
<b>Veggie Menue</b>	Linsenbratling, G, I Reis Tomatensosse, G	Bärlauchnudeln, A, C Fetakäse-Sahnesosse HK Krippe port	vegetarische Brühe, I Erbsen, Möhren Dampfnudeln, A, C, G Vanillesosse G	Gemüseschnitzel A, C, G Nudeln A, C vegetarische Gemüsesosse G, I	Blumenkohl-Käsetaler, A, C, G Kartoffeln vegetarische dunkle-Sosse, I	
<b>Das andere Menue</b>	Hühnerfrikassée G Reis Karottengemüse	Hackbraten A, C, G (Rind/Schwein) Kartoffelpüree, BIO-Kartoffeln G Bratensosse Rind I	schwäbischer Kartoffelsalat Rindswurst, G, I, 1 Brötchen A, G	Putengeschnitzel Ananas-Kokos, G Reis	Putenschnitzel natur Nudeln A, C Pilz-Sahne-Sosse, A, G	Lammeintopf G, I Brötchen A, G Hauskuchen, A, C, G
<b>Beilagensalat</b>	Karottensalat mit BIO-Karotten Orangendressing	Blattsalat Essig-Öl-Dressing	Gurkensalat	rote Beete Salat	Maissalat	
<b>Dessert</b>	Naturjoghurt, G Obststücke	Fruchtsalat mit Ananas und Melone	BIO-Obst	BIO-Obst	Milchpudding Butterkeks Krippe port	

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 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 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!)