



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

Tel. 07344 6419
 Fax 07344 21916

KW 18 29.04.2024 bis 04.05.2024

Schmeck den Süden
 — Genuss außer Haus —
 Baden-Württemberg

	MONTAG 29.04.2024	DIENSTAG 30.04.2024	MITTWOCH 01.05.2024	DONNERSTAG 02.05.2024	FREITAG 03.05.2024	SAMSTAG 04.05.2024
Menue 1	 Fischstäbchen (Seelachs) A,C,G Vollkornnudeln A,C Majoransosse,I,G 	 gemischtes Gulasch,A,I BIO-Rind/Schwein Brötchen A,G 		 Zigeuner - Schnitzel(natur), Paprika Reis Bratensosse I	 Nürnberger Würstchen I,G,1 Kartoffelpüree, BIO-Kartoffeln G Bratensosse I 	
Veggie Menue	Gnocchi,A,C Brokkoli Bärlauchpesto,L,HC 	 Gemüsenuggets,C,G,I Reis helle Sosse A,G 		 Kohlrabischnitzel,A,C,G Petersilienkartoffeln helle Sosse A,G 	 Blumenkohlcreme-Suppe,G,I Kaiserschmarrn, A,C,G 	
Das andere Menue	Ofenhähnchen,Indisch,G Kokos und Paprika Reis 	Cevapcici-Rind,C Reis Tomatensosse,G 	 Lasagne Bolo (Rind/Schwein) A,C,G Hauskuchen,A,C,G 	 Rindswurst,G,I,1 schwäbischer Kartoffelsalat Brötchen A,G 	 Wienerle-Geflügel,1,I,G schwäbischer Kartoffelsalat Senf, A Brötchen A,G 	 Blumenkohl-Kartoffel-Eintopf,I,G Hackbällchen, A,C,G,I (Rind+Schwein) Brötchen A,G Hauskuchen,A,C,G
Beilagensalat	Blattsalat Joghurtdressing,G 	Bohnensalat 		Tomatensalat 	Zucchinisalat 	
Dessert	 BIO-Obst 	Mascarpone-Maracuja-Cre		 Bio-Milchreis G 	eingelegte-Kirschen,A	

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!)