



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

Tel. 07344 6419
 Fax 07344 21916

KW 28 08.07.2024 bis 14.07.2024

Schmeck den Süden
 — Genuss außer Haus —
 Baden-Württemberg

	MONTAG 08.07.2024	DIENSTAG 09.07.2024	MITTWOCH 10.07.2024	DONNERSTAG 11.07.2024	FREITAG 12.07.2024	SAMSTAG 13.07.2024
Menue 1	 Seelachsfilet paniert,A,C,G Vollkornreis Kräutersosse,A,G	 fränkischer Krautbraten,C,G Hack,Kraut, Kartoffeln Bratensosse I	 Zigeuner - Schnitzel(natur), Paprika Reis Bratensosse I	 Kassler Kartoffelpüree G Bratensosse I	 Schupnudeln,A,C,G mit Speck(Schwein),2 und Sauerkraut Bratensosse I	
Veggie Menue	 Nudeln A,C Bio-Möhren Kräutersosse,A,G	 Gemüseschnitzel A,C,G Kartoffeln vegetarische dunkle-Sosse,I	 Frühlingsrolle,A,C,G,I Gemüsefüllung Reis süss-sauer-Sosse	 Buchstabeneinlage,A,C, vegetarische Brühe,I Topfenstrudel,A,C,G Vanillesosse G	 grüne Nudeln A,C Käsesosse G	
Das andere Menue	Puten-Frucht-Curry G Reis	Hähnchenschlegel Kartoffelsalat Bratensosse-Geflügel I	Tafelspitz vom Rind,I Kartoffeln Meerrettichsosse,A,G	 Ofenhähnchen,Indisch, Kokos und Paprika MI-Nudeln,A,C	Putengeschnetzeltes, Champignon A,G Reis	span. Mitternachtssuppe,Hack Brötchen A,G Hauskuchen,A,C,G
Beilagensalat	Maissalat	Bohnensalat	Blattsalat Essig-Öl-Dressing	Paprikasalat	Karottensalat Joghurtdressing,G	
Dessert	Naturjoghurt,G Obststücke	 BIO-Obst	Fruchtquark G	Fruchtsalat (Apfel,Traube,Orange)	 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 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=Mandel, 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!)