





























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

Tel. 07344 6419
 Fax 07344 21916

KW 13 25.03.2024 bis 30.03.2024

Schmeck den Süden
 — Genuss außer Haus —
 Baden-Württemberg

	MONTAG 25.03.2024	DIENSTAG 26.03.2024	MITTWOCH 27.03.2024	DONNERSTAG 28.03.2024	FREITAG 29.03.2024	SAMSTAG 30.03.2024
Menue 1	 Caneloni-gefüllt, A,C,G Hack,überbacken Tomatensosse,G 	 Fischrikadelle,A,C,G Reis Karotten-Lauch-Sosse,G 	 Lasagne Bolo (Rind/Schwein) A,C,G 	 Bratwurst,G schwäbischer Kartoffelsalat Senf, A Brötchen A,G  		
Veggie Menue	 Brokkoli-Käse- Nuggets,A,G Nudeln A,C helle Sosse A,G 	Kartoffeltasche,C Frischkäsefüllung,G Schnittlauchsose,I,G 	Kräutersuppe,I Kaiserschmarrn, A,C,G Apfelmus 	 Sesambrotchen,A,C,G; Gemüsefrikadelle, A,C,G Salblatt,Tomate,Gurke hausgemachtes Ketchup,G,I 		
Das andere Menue	Putenschnitzel im EI-Teigmantel,C,G Spaghetti,A,C,G Tomatensosse,G 	 Sauerbraten BIO-Rind,I Spätzle A,C Sauerbratenosse Rind,I 	 Puten-Frucht-Curry G Reis 	Sesambrotchen,A,C,G;  Hamburgerpatty,Rind Salblatt,Tomate,Gurke hausgemachtes Ketchup,G,I 	Karotten-Hackeintopf (Rind),G,I  Brötchen A,G Hauskuchen,A,C,G 	
Beilagensalat	Kohlrabisalat,G	Bohnensalat	Krautsalat	Blattsalat Essig-Öl-Dressing		
Dessert	Naturjoghurt,G Obststücke	 BIO-Obst	Milchreis 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 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!)