



**MONTAG**  
20.06.2022









































**DIENSTAG**  
21.06.2022

**MITTWOCH**  
22.06.2022

**DONNERSTAG**  
23.06.2022

**FREITAG**  
24.06.2022

**SAMSTAG**  
25.06.2022

	MONTAG 20.06.2022	DIENSTAG 21.06.2022	MITTWOCH 22.06.2022	DONNERSTAG 23.06.2022	FREITAG 24.06.2022	SAMSTAG 25.06.2022
<b>I. DGE Menue</b>	 Spinatlasagne,A,C,G  Straciatellacreme,G 	 Sesambrotchen,A,C,G;   Hamburgerpatty,Rind Salblatt,Tomate,Gurke hausgem. Ketchup,G,I  Vanillecreme G 	 -  Fischknusperlis (Weissfisch) A,C,G Vollkornreis  Remoulade C   BIO-Tomate/BIO-Gurke Salat  BIO-Obst 	 Kohlrabicremesuppe G  Apfelstrudel A,C,G  Vanillesosse G 	 Rotbarsch gebraten,A  Pellkartoffeln  Remoulade C Salat mit BIO-Tomaten   BIO-Obst - 	
<b>II. Veggie Menue</b>	 Gnocchi C  Basilikumpesto,HC Karottensalat BIO-Karotten,G  Straciatellacreme,G 	-  Sesambrotchen,A,C,G;  Gemüsekadele,A,C,G  Salblatt,Tomate,Gurke  hausgem. Ketchup,G,I  Vanillecreme G 	 BIO-Tomate/BIO-Gurke Salat Erbsen-Bratlinge,C,G  Kartoffeln  veg. dunkle Sosse,I   BIO-Obst 	 Gemüsereis Erbsen-Mais Tomatensosse G   BIO-Gurkensticks  Waldmeister Wackelpudding 	Karotten-Zucchini- Puffer,C,G Kartoffeln  Kräuterquark,G   Salat mit BIO-Tomaten   BIO-Obst 	
<b>III. Das andere Menue</b>	 Spaghetti A,C  Bolognese (Rind),A,G Karottensalat BIO-Karotten,G  Straciatellacreme,G 	-  Fenchelsalat Mandarinen   Cordon-Bleue,A,C,G   Nudeln A,C Bratensosse I Vanillecreme G 	Nudeln A,C  Tomatensosse G   BIO-Tomate/BIO-Gurke Salat   BIO-Obst 	 gem. Gulasch,A, BIO-Rind   BIO-Kartoffeln   BIO-Gurkensticks  Waldmeister Wackelpudding 	veg.Brühe,I,Karotten  Pfannkuchen,A,C,G  Apfelmus 	Gemüseintopf Wienerle,I,G,1  Hauskuchen,A,C,G 

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 Schulverpflegung". 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 = Macadamanüsse, 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)!

Bestellungen für die Folgewoche, Montag bis Samstag, müssen stets bis Mittwoch 12 Uhr bei uns eingegangen sein! Tagesabhängige Änderungen sind bis 8.30 Uhr des Liefertages möglich!





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

Tel. 07344 6419  
 Fax 07344 21916

KW 25 20.06.2022 bis 25.06.2022

Schmeck den Süden  
 — Genuss außer Haus —  
 Baden-Württemberg

	<b>MONTAG</b> 20.06.2022	<b>DIENSTAG</b> 21.06.2022	<b>MITTWOCH</b> 22.06.2022	<b>DONNERSTAG</b> 23.06.2022	<b>FREITAG</b> 24.06.2022	<b>SAMSTAG</b> 25.06.2022
<b>6.</b> Wochengericht	Erbsen gebratene Nudeln mit Ei A,C,G Tomatensosse G Straciatellacreme,G	Erbsen gebratene Nudeln mit Ei A,C,G Tomatensosse G Vanillecreme G	Erbsen gebratene Nudeln mit Ei A,C,G Tomatensosse G  BIO-Obst	Erbsen gebratene Nudeln mit Ei A,C,G Tomatensosse G Waldmeister Wackelpudding	Erbsen gebratene Nudeln mit Ei A,C,G Tomatensosse 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 Schulverpflegung". 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 Eierzeugnisse; 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)!)

Bestellungen für die Folgewoche, Montag bis Samstag, müssen stets bis Mittwoch 12 Uhr bei uns eingegangen sein! Tagesabhängige Änderungen sind bis 8.30 Uhr des Liefertages möglich!