



EVENT-CATERING Haus Säemann

Haus Säemann GmbH
Geschäftsführerin: Isabelle Rogawski

Pastoratsweg 6a
53797 Lohmar / Wahlscheid

Telefon: 02206 83011
Fax: 02206 867833
E-Mail: info@haus-saemann.de

Zulassung als Fleischverarbeitungsbetrieb und zur Produktion an verzehrfertigen Speisen für die Gemeinschaftsverpflegung, Zulassungsnummer: DE NW 70523.

Bitte Gericht ankreuzen, Danke

KW 43 Herbstferien

3x Dessert pro Woche, bitte Wochentage ankreuzen

Personen Dessert

Mo.	Di.	Mi.	Do.	Fr.
19.10.	20.10.	21.10.	22.10.	23.10.
Minifruhlingsröllchen,e,f,h, mit Reis, Honigsoße und Salat Salatdressing i.f.	Spaghetti a. c. mit Tomaten- Kräutersoße a. und Salat Salatdressing i.f.	Ravioli h,i in Tomatensoße mit Salat Salatdressing i.f.	Pfannkuchen,c,g mit Nougatcreme,e,h, gefüllt und Quarkspeise , g	Reibekuchen a, c, g, mit Apfelmus Schwarzbrot und Butter
Kohlrouladen,S mit Rahmssoße,g, und Püree	Kibbelinge,d, mit Remoulade, mit Kartoffeln und Endiviensalat Salatdressing, g	Bockwurst S,3,im Speckmantel 3, mit Röstkartoffeln und Salat Salatdressing, g	Geflügelfrikadelle mit Röstkartoffeln und Erbsen und Möhren	Vollkornpenne a, c mit Rinderbolognese a, und Möhrengemüse a,
Rindergulasch a, mit Kartoffeln a, und Rotkohlgemüse	Schnitzel S,i,g,c,mit Rahmssoße i,g mit Nudeln a c und Salat Salatdressing i.f.	Tomatensuppe a, mit Buchstabennudeln a, g, Thunfisch d. und Vollkornbrot h, a, g,	Fischstäbchen a, c, d, mit Kartoffeln und Salat Salatdressing i.f.	Cevapcici vom Rind mit Reis i, Zaziki und Salat Salatdressing i.f.

1) mit Farbstoff 2) konserviert 3) Pökelsalz 4) geschwefelt 5) Süßungsmittel 6) gewachst

S Schweinefleisch V Vollwertkost V vegetarische Kost

a) Glutenhaltiges Getreide b) Krebstiere c) Eier und Eierzeugnisse d) Fisch und Fischerzeugnisse e) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse f) Soja und Sojaerzeugnisse w) Weizen r) Roggen n) Walnüsse
g) Milch und Milcherzeugnisse h) Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnuss) i) Sellerie und Sellerieerzeugnisse k) Sesam und Sesamerzeugnisse j) Senf und Senferzeugnisse