



Haus Säemann

EVENT-CATERING

Haus Säemann GmbH
Geschäftsführerin: Isabelle Rogawski

Pastoratsweg 6a
53797 Lohmar / Wahlscheid
E-Mail: i.rogawski@haus-saemann.de

Telefon: 02206 83011
Tel.Büro: 02206/7787
Fax: 02206 867833

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

Bitte Gericht ankreuzen, Danke

KW 12

3x Dessert pro Woche, bitte Wochentage ankreuzen

Personen Dessert

Mo. 21.03.	Panierte, gebackene Champignons, a,c, mit Nudeln, a, c, Sahnesoße und Salat Salatdressing, g	Mettwurst,3,S, mit Wirsinggemüse,g, und Püree,g	Geflügelfrikadelle mit Kartoffeln und Wirsinggemüse a,c,g,i		
Di. 22.03.	Milchreis mit Zimt und Zucker und warmen Kirschen g	Kasseler S,3,mit Püree,g und Sauerkraut,5	Putenbrustbraten,i,g, mit Rahmsauce Kohlrabigemüse und Püree		
Mi. 23.03.	Weißkohl mit Püree ,g,untereinander und Eieromelrtte	Rindergulasch mit Spätzle und Salat c,a,5,g,e Salatdressing, g	Rindercevapcici mit Gemüsereis und Kräuterquark		
Do. 24.03.	Kräuterröhrei,g,c mit Püree,g und Rahmspinat,g,i	Chili con carne mit Paprika,Kidneybohnen und Mais,mit Reis und Salat Salatdressing, g	Pürrierte Gemüsesuppe,i,g,mit Bockwurst,S,3 und Vollkornbrötchen, a,c,g,		
Fr. 25.03.	Graupensuppe,a, mit Gemüse, Vollkornbrot,a,Butter,g und Rohkost	Hamburger mit Hamburgersoße, Vollkornbrötchen und Rohkost a,c,g	Fischilet, d, gedünstet, mit Dill-Gurkensoße, a,g, Kartoffeln und Salat Salatdressing, g		

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