

# Hartmut Dohm Catering

<b>Fon: 0461 4940139</b>		<b>Fax: 0461 4940140</b>		<a href="mailto:hartmut.dohm@fsg-ship.de">hartmut.dohm@fsg-ship.de</a>		<a href="http://www.hdc-partyservice.de">www.hdc-partyservice.de</a>			
Montag 13.11.17		Dienstag 14.11.17		Mittwoch 15.11.17		Donnerstag 16.11.17		Freitag 17.11.17	
Tagesgericht		Tagesgericht		Tagesgericht		Tagesgericht		Tagesgericht	
Spaghetti		Putenbrust	(G)	Gulasch	(S/R)A:13/19/29/30	Döner	(G)A:13/18/19/27		
Bolognese	(S/R)A:13/19/29/30	Butterbohnen		Halb und Halb		zum	A:29/30		
Parmesan	A:19	Tomatenreis		Nudeln		selber bauen	Z:2/3/7/1		
		Geflügelsauce	A:13/19/29/30						
Veget. Gericht		Veget. Gericht		Veget. Gericht		Veget. Gericht		Veget. Gericht	
Schupfnudel-		Reibekuchen	A:13/18/19	Gemüse-		Vegetarische	A:13/18/19/27		
Gemüsepfanne		Apfelmus	Z:1	Auflauf		Döner	A:29/30		
		Rohkostsalat		Hollandaise	A:18/19	zum	Z:2/3/7/1		
						selber bauen			
Salatteller		Salatteller		Salatteller		Salatteller		Salatteller	
Gurke,Tomate		Gurke,Tomate		Gurke,Tomate		Gurke,Tomate			
Mais, Eisberg		Mais, Eisberg		Mais, Eisberg		Mais, Eisberg			
Paprika		Paprika		Paprika		Paprika			
Käsestreifen	A:19	Käsestreifen	A:19	Käsestreifen	A:19	Käsestreifen	A:19		
Baguette		Bagette		Bagette		Bagette			

P= Paniert | S= Schwein |  
 R= Rindfleisch | G= Geflügel |  
 V= Vegetarisch | VG= Vegan |  
 F= Fisch | MF= Meeresfrüchte  
 L= Lamm | LC= Lowcarb | B= Bio  
 | KM } Kuhmilch

Kennzeichnungspflichtig Zusatzstoffe/Zutaten (Z)   Allergene (A)					
1: Farbstoffe	7. Phosphat	13. Glutentaltig Weizen	19. Milch	25. Schwefeldioxid/Suphit	31. Fisch
2: Konservierungsstoffe	8. Koffein	14. Glutentaltig Gerste	20. Mandeln	26. Lupine	32. Krebstiere
3.: Antioxidationsstoffe	9. Chinin	15. Glutentaltig Roggen	21. Haselnuss	27. Sesam	33. Weichtiere
4: Geschmacksverstärker	10. Süßungsmittel	16. Glutentaltig Hafer	22. Walnuss	28. Soja	
5. Geschwefelt	11. Gewachst	17. Glutentaltig Dinkel	23. Cashewnuss	29. Sellerie	
6. Geschwärzt	12. Taurin	18. Eier	24. Erdnüsse	30. Senf	

Bei der Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Allergenen gehen wir sehr Gewissenhaft vor. Da wir jedoch in einer Küche arbeiten, in der viele verschiedene Zutaten sind, können im Einzelfall auch Spuren von anderen Stoffen nicht zu 100 % ausgeschlossen werden .