

# 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 08.01.18		Dienstag 09.01.18		Mittwoch 10.01.18		Donnerstag 11.01.18		Freitag 12.01.18	
Tagesgericht		Tagesgericht		Tagesgericht		Tagesgericht		Tagesgericht	
Rahm- geschnetzeltes Reis	A:13/19/29/30	Leberkäse Erbsen und Möhren Kartoffelstampf Bratensauce	(S) A:19 A:13/19/29/30	Frikadelle gestovtes Mischgemüse Salzkartoffeln Rahmsauce	(S/R)A:13/18 A:19 A:13/19/29/30	Döner zum selber bauen	(G)A:13/18/19/27 A:29/30 Z:2/3/7		
Veget. Gericht		Veget. Gericht		Veget. Gericht		Veget. Gericht		Veget. Gericht	
Gemüsefrikadelle Cous-Cous- gemüse Kräutersauce	A:13/19/29/30	Reibekuchen Apfelmus Rohkostsalat	A:13/18/19	Nudelaufauf mit Gemüse und Käse überbacken	A:19/29/30	Vegi Döner zum selber bauen	(V)A:13/18/19/27 A:29/30 Z:2/3/7		
Salatteller		Salatteller		Salatteller		Salatteller		Salatteller	
Gurke,Tomate Mais, Eisberg Paprika Käsestreifen Baguette	A:19	Gurke,Tomate Mais, Eisberg Paprika Käsestreifen Bagette	A:19	Gurke,Tomate Mais, Eisberg Paprika Käsestreifen Bagette	A:19	Gurke,Tomate Mais, Eisberg Paprika Käsestreifen Bagette	A:19		

**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.Glutenhaltig Weizen	19. Milch	25.Schwefeldioxid/Suphit	31. Fisch
2: Konservierungsstoffe	8. Koffein	14. Glutenhaltig Gerste	20. Mandeln	26. Lupine	32. Krebstiere
3.:Antioxidationsstoffe	9. Chinin	15. Glutenhaltig Roggen	21. Haselnuss	27. Sesam	33. Weichtiere
4: Geschmackverstärker	10. Süßungsmittel	16. Glutenhaltig Hafer	22. Walnuss	28. Soja	
5. Geschwefelt	11. Gewachst	17. Glutenhaltig 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 .