

# 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 22.01.18		Dienstag 23.01.18		Mittwoch 24.01.18		Donnerstag 25.01.18		Freitag 26.01.18	
Tagesgericht		Tagesgericht		Tagesgericht		Tagesgericht		Tagesgericht	
Rinderhacksteak (R)A:13/18	Bratwurst (S)Z:2/3/7	Spaghetti (S/R)A:13/19/29/30	2 Stück Z:2/3/7						
Kaisergemüse	Buttererbsen	Bolognesesauce A:13/19/29/30	Hamburger R 13/18/19/27						
Kroketten A:13/18	Kartoffelstampf A:19	Rohkostsalat	zum selber A:29/30						
Hollandaise A:13/19/29/30	Bratensauce A:13/19/29/30		bauen						
Veget. Gericht		Veget. Gericht		Veget. Gericht		Veget. Gericht		Veget. Gericht	
Bandnudeln	Tortellini A:13/18	Reispfanne	2 Stück (V)13/18/19/27						
mit	mit	geschmelzte	Hamburger Z:2/3/7						
Tomatensauce A:13/19/29/30	Sahnesauce A:13/19/29/30	Tomaten	zum selber A:29/30						
		Kräutersauce A:13/19/29/30	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.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: Geschmacksverstärker	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 .