

Hartmut Dohm Catering

Fon: 0461 4940139		Fax: 0461 4940140		hartmut.dohm@fsg-ship.de		www.hdc-partyservice.de			
Montag 26.02.18		Dienstag 27.02.18		Mittwoch 28.02.18		Donnerstag 01.03.18		Freitag 02.03.18	
Tagesgericht		Tagesgericht		Tagesgericht		Tagesgericht		Tagesgericht	
Nackensteak (S)		Fischfilet F A:13		Kotelett (S)		Hühnerfrikassee (G)A:13/19/29/30			
Rotkohl		Salzkartoffeln		Buttererbsen		mit			
Kartoffelgratin A:19		Schnittlauchsoße A:13/19/29/30		Kartoffelstampf A:19		Reis			
Bratensauce A:13/19/29/30		Gurkensalat		Bratensauce A:13/19/29/30					
Veget. Gericht		Veget. Gericht		Veget. Gericht		Veget. Gericht		Veget. Gericht	
Spaghetti		Bratnudeln		Kartoffeltaschen A:13/18		Milchreis A:19			
mit		Gemüwestreifen		Paprika-		Kompott			
Tomaten- A:13/19/29/30		Sojasoße A:28		Bulgurgemüse		Vanillesauce Z:1			
Ragout				Dipp A:19					
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. Glutenthaltig Weizen	19. Milch	25. Schwefeldioxid/Suphit	31. Fisch
2: Konservierungsstoffe	8. Koffein	14. Glutenthaltig Gerste	20. Mandeln	26. Lupine	32. Krebstiere
3.: Antioxidationsstoffe	9. Chinin	15. Glutenthaltig Roggen	21. Haselnuss	27. Sesam	33. Weichtiere
4: Geschmacksverstärker	10. Süßungsmittel	16. Glutenthaltig Hafer	22. Walnuss	28. Soja	
5. Geschwefelt	11. Gewachst	17. Glutenthaltig 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 .