

# 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 05.03.18		Dienstag 06.03.18		Mittwoch 07.03.18		Donnerstag 08.03.18		Freitag 09.03.18	
Tagesgericht		Tagesgericht		Tagesgericht		Tagesgericht		Tagesgericht	
Putenschnitzel	(G)13,18	Gulasch	(S/R)	2 St.Hamburger	R	Rinder-	R		
Butterbohnen		Halb und Halb	A:13/19/29/30	zum	A:13/19/29/30	Hacksteak			
Reis		mit		selber	Z:2,3,7	Blumenkohl			
Bratensauce	A:13/19/29/30	Nudeln		bauen		Salzkartoffeln			
						Bratensauce	A:13/19/29/30		
Veget. Gericht		Veget. Gericht		Veget. Gericht		Veget. Gericht		Veget. Gericht	
Spaghetti		Pan Cake	A:19	2 St. Hamburger	(V)	Gebäckener			
mit		Apfelmus	Z:1	zum	A:13/19/29/30	Fetakäse	A:13,19		
Carbonara	A:13/19/29/30	Rohkostsalat		selber	Z:2,3,7	Butterreis			
Sauce				bauen		Tomatensauce	A:13/19/29/30		
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 .