

Hartmut Dohm Catering

| | | | | | | | | | |
|----------------------------|--|-------------------------------|--|--|--|--|--|------------------|--|
| Fon: 0461 4940139 | | Fax: 0461 4940140 | | hartmut.dohm@fsg-ship.de | | www.hdc-partyservice.de | | | |
| Montag 11.12.17 | | Dienstag 12.12.17 | | Mittwoch 13.12.17 | | Donnerstag 14.12.17 | | Freitag 15.12.17 | |
| Tagesgericht | | Tagesgericht | | Tagesgericht | | Tagesgericht | | Tagesgericht | |
| Bauernfrühstück (S)A:18 | | Gulaschsuppe (R)A:13/19/29/30 | | Rinderbällchen (R)A:13/18 | | Paniertes (P)A:13/18 | | | |
| Gewürzgurke | | Baguette A:13 | | Brokkoli | | Seelachsfilet (F) | | | |
| | | | | Kartoffelstampf A:19 | | Salzkartoffeln | | | |
| | | | | Bratensauce A:13/19/29/30 | | Petersiliensauce A:13/19/29/30 | | | |
| | | | | | | Gurkensalat | | | |
| Veget. Gericht | | Veget. Gericht | | Veget. Gericht | | Veget. Gericht | | Veget. Gericht | |
| Gefüllte Zucchini A:19 | | Nudel- | | Pan Cake A:13/18/19 | | Gemüse- A:13/18/19/29/30 | | | |
| Kräutersauce A:13/19/29/30 | | Pfanne | | Apfelmus | | Lasagne | | | |
| Reis | | | | Rohkostsalat | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| 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 .