

KW: 25 Datum: 19.06.2017 - 23.06.2017
 Ansprechpartner: Herr Frank Keller

Hartmut Dohm Catering

Fon: 0461 4940139		Fax: 0461 4940140		hartmut.dohm@fsg-ship.de		www.hdc-partyservice.de			
Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag	
Tagesgericht		Tagesgericht		Tagesgericht		Tagesgericht		Tagesgericht	
Gemüse-		Kabeljaufilet	(P,F) A:13/30	Hühnerfrikassee	(G)A:13/19/29/30	Gabelspaghetti			
Rindergulasch	(R)	Möhren		Reis		Bolognesesoße	(R,S)A:13/29/30		
in Sauce	A: 19/29/30	Petersiliensoße	A:13/19						
Nudeln		Salzkartoffeln							
Veget. Gericht		Veget. Gericht		Veget. Gericht		Veget. Gericht		Veget. Gericht	
Ofenkartoffel		Reibekuchen	A:13/18	Nudel -		Frisches			
Sourcreme	A:18/19/30	Apfelmus		Brokkoliauflauf	A:13/18/19/29/30	Ofengemüse			
Paprika-Mais-		Möhrensalat				Hirtenkäse	A:19		
Gurkensalat						Bagette	A:13		
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		
Bagette		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. Glutentaltig Weizen	19. Milch	25. Schwefeldioxid/Suphit	31. Fisch
2: Konservierungsstoffe	8. Koffein	14. Glutentaltig Gerste	20. Mandeln	26. Lupine	32. Krebstiere
3.:Antioxidationsstoffe	9. Chinin	15. Glutentaltig Roggen	21. Haselnuss	27. Sesam	33. Weichtiere
4: Geschmackverstärker	10. Süßungsmittel	16. Glutentaltig Hafer	22. Walnuss	28. Soja	
5. Geschwefelt	11. Gewachst	17. Glutentaltig 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 .

Hartmut Dohm Catering

Fon: 0461 4940139		Fax: 0461 4940140		hartmut.dohm@fsg-ship.de		www.hdc-partyservice.de			
Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag	
Tagesgericht		Tagesgericht		Tagesgericht		Tagesgericht		Tagesgericht	
Geschnetzeltes		Hähnchenbrust		Nudel-		Gefüllte			
in Sauce	A:19/29/30	im Knuspermantel	A:13/14	Auflauf	A:13/19/29/30	Paprikaschote	A:13/18		
Nudeln		Paprikagemüse		Apfel-Möhren-		Tomatensauce	A:13/29/30		
		Salzkartoffeln		Salat		Reis			
		Bärlauchsauce	A:13/19						
Veget. Gericht		Veget. Gericht		Veget. Gericht		Veget. Gericht		Veget. Gericht	
Tortellini mit		Gefüllte		Vollkornbratling	A:13/18/29	Frühlingsrolle	A:13/18		
Spinat gefüllt		Zucchini	A:13/19	Gemüse-Mix		Ananas-sauce			
Käsesauce	A:13/19	Bärlauchsauce	A:13/19	Bechamelsauce	A:13/19/29/30	Reis			
		Reis							
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 .

Hartmut Dohm Catering

Fon: 0461 4940139		Fax: 0461 4940140		hartmut.dohm@fsg-ship.de		www.hdc-partyservice.de			
Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag	
Tagesgericht		Tagesgericht		Tagesgericht		Tagesgericht		Tagesgericht	
Geflügelbratwurst	A:29	Hackbraten	A:13/18	Putenbrust		Gebratenes			
Ananaskraut		Bohnen		Djuvec - Reis		Seelachsfilet	A:13/18/30		
Kartoffelstampf	A:19	Salzkartoffeln		Eisbergsalat		Möhrengemüse			
Bratensauce	A:19/29/30	Zwiebelsauce	A:19/29/30			Bandnudeln			
						Kräutersauce	A:13/19		
Veget. Gericht		Veget. Gericht		Veget. Gericht		Veget. Gericht		Veget. Gericht	
Gemüse-		Gebratene		Eier	A:18	Gebratene			
Kartoffelgulasch	A:29/30	Nudeln		Senfsauce	A:19/29/30	Gemüsepfanne			
		mit mediterranen		Salzkartoffeln		Reis			
		Gemüse		Eisbergsalat					
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 .