

Hartmut Dohm Catering

Fon: 0461 4940139		Fax: 0461 4940140		hartmut.dohm@fsg-ship.de		www.hdc-partyservice.de			
Montag 18.09.17		Dienstag 19.09.17		Mittwoch 20.09.17		Donnerstag 21.09.17		Freitag 22.09.17	
Tagesgericht		Tagesgericht		Tagesgericht		Tagesgericht		Tagesgericht	
Rinderhacksteak (R)		Hähnchenbrust (G)		Rahm- (S)		Eier (V)A:18			
Blumenkohl		Gestovte Erbsen A:13/19		geschnetzelt A:13,19/29/30		Senfsauce A:13/19/29/30			
Salzkartoffeln		und Möhren		mit		Salzkartoffeln			
Bratensauce A:29/30		Salzkartoffeln		Nudeln		Eisbergsalat			
		Geflügelsauce A:29/30				Dressing A:19			
Veget. Gericht		Veget. Gericht		Veget. Gericht		Veget. Gericht		Veget. Gericht	
Reibekuchen		Frühlingsrolle A:13		Gefüllter Wrap A:13/19		Tortellini			
mit		Reis		mit Spinat und		mit			
Apfelmus		Asiasauce A:29/30		Käse		Tomatensauce A:13/19/29/30			
				dazu ein 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. 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 25.09.17		Dienstag 26.09.17		Mittwoch 27.09.17		Donnerstag 28.09.17		Freitag 29.09.17	
Tagesgericht		Tagesgericht		Tagesgericht		Tagesgericht		Tagesgericht	
Putengulasch	(G) A:19/29/30	Schweinesteak	(S)	Rübenmus		Frikadelle	(S/R)A:13/18		
Nudeln		Gest.Bohnen	A:13/19	Kasseler	(S)	Rotkohl			
		Salzkartoffeln		Kochwurst	(S)Z:1/2/7A:29/30	Salzkartoffeln			
		Bratensauce	A:19/29/30			Rahmsauce	(G) A:19/29/30		
Veget. Gericht		Veget. Gericht		Veget. Gericht		Veget. Gericht		Veget. Gericht	
Gefüllte		Milchreis	A:19	Brokkoliauflauf	A:19	Gemüse-			
Zucchini	A: 19	Kirschen		mit Käse		Frikadelle	A:13/18		
Reis		Vanillesauce	A:19	überbacken		Salzkartoffeln			
Kräutersauce	A: 19/29					Käsesauce	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: Geschmackverstärker	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 .

Hartmut Dohm Catering

Fon: 0461 4940139		Fax: 0461 4940140		hartmut.dohm@fsg-ship.de		www.hdc-partyservice.de			
Montag 02.10.17		Dienstag 03.10.17		Mittwoch 04.10.17		Donnerstag 05.10.17		Freitag 06.10.17	
Tagesgericht		Tagesgericht		Tagesgericht		Tagesgericht		Tagesgericht	
Rahm-	(S) A:19/29/30	Tag		Nudeln		Kohlrouladen	(S)A:13/18		
geschnetzeltes		der		Bolognese	(S/R)13/29/30	Salzkartoffeln			
Spätzle		Deutschen		Sauce		Bechamelsauce	A:13/19/29/30		
		Einheit							
Veget. Gericht		Veget. Gericht		Veget. Gericht		Veget. Gericht		Veget. Gericht	
Ofenkartoffel		Tag		Vollkornbratling	A:13/18	Grießbrei	A:19		
Kräuterquark	A: 19	der		Möhrengemüse		Fruchtkompott			
Gurkensalat		Deutschen		Kräutersauce	A:13/19/29/30				
		Einheit							
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. 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 09.10.17		Dienstag 10.10.17		Mittwoch 11.10.17		Donnerstag 12.10.17		Freitag 13.10.17	
Tagesgericht		Tagesgericht		Tagesgericht		Tagesgericht		Tagesgericht	
Putenschnitzel	(P)(G) A:13/18	Fischfilet		Rinderbraten	R	Königsberger	(S/R)A:13/18		
Balkangemüse		in Eihülle	(F)13/18	Bohnen		Klopse			
Spaltenkartoffeln		Salzkartoffeln		Salzkartoffeln		Kapernsauce	A:13/19/29/30		
Geflügelsauce	A:13/19/29/30	Gemüstreifen		Bratensauce	A:13/19/29/30	Reis			
		Petersiliensauce	A:13/19/29/30			Kürbis	Z:10		
Veget. Gericht		Veget. Gericht		Veget. Gericht		Veget. Gericht		Veget. Gericht	
Gebackene		Cous-Cous		Kartoffel-		Gabelspaghetti			
Fetaschnitte	A: 13/18/19	Pfanne		Gemüsepfanne		Tomaten-			
Reis		mit Gemüse		Kräutersauce	A:13/19/29/30	Ragout	A:13/19/29/30		
Tomatensauce	A:13/19/29/30	und 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 .