

# 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 22.10.18		Dienstag 23.10.18		Mittwoch 24.10.18		Donnerstag 25.10.18		Freitag 26.10.18	
Tagesgericht		Tagesgericht		Tagesgericht		Tagesgericht		Tagesgericht	
Pa.Schnitzel	(S)13/18	Frikadelle	(S)A:13,18	Hot Dog	(S)A:2,3,7	Hähnchenbrust	(G)		
Möhrengemüse		Bohnen		zum	A:13/19/27/29/30	Paprikagemüse			
Salzkartoffeln		Kartoffelstampf	A:19	selber		Salzkartoffeln			
Rahmsauce	A:13/19/29/30	Bratensauce	A:13/19/29/30	bauen		Kräutersauce	A:13/19/29/30		
<b>Suppe:</b>		<b>Suppe:</b>		<b>Suppe:</b>		<b>Suppe:</b>			
Frühlingsuppe		Hühnersuppe		Lauchsuppe	A:13,19	Blumenkohlcrem	A:13,19		
Veget. Gericht		Veget. Gericht		Veget. Gericht		Veget. Gericht		Veget. Gericht	
Nudelauflauf		Milchreis	A:19	Frühlingsrolle	A:13/18	Gem.Frikadelle	A:13		
mit Gemüse		Kompott		Reis		mediterranen			
und Käse	A:19	Vanillesoße	A:19	Ananasauce	A:13/19/29/30	Nudelsalat			
überbacken		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		
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

<b>Zusatzstoffe/Zutaten (Z)   Allergene (A)</b>					31. Fisch
1: Farbstoffe	7. Phosphat	13. Glutentaltig Weizen	19. Milch	25. Schwefeldioxid/Suphit	32. Krebstiere
2: Konservierungsstoffe	8. Koffein	14. Glutentaltig Gerste	20. Mandeln	26. Lupine	33. Weichtiere
3.: Antioxidationsstoffe	9. Chinin	15. Glutentaltig Roggen	21. Haselnuss	27. Sesam	
4: Geschmacksverstärker	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

<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 29.10.18		Dienstag 30.10.18		Mittwoch 31.10.18		Donnerstag 01.11.18		Freitag 02.11.18	
Tagesgericht		Tagesgericht		Tagesgericht		Tagesgericht		Tagesgericht	
Spaghetti		Döner	(G)A:2,3,7			Fischstäbchen	(F)13/18		
Bolognese	A:13/19/29/30	zum	A:13/19/27/29/30			Salzkartoffeln			
Salat		selber		Feiertag		Petersiliensoße	A:13/19/29/30		
Dressing	A:19	bauen				Gurkensalat			
<b>Suppe:</b>		<b>Suppe:</b>				<b>Suppe:</b>			
Tomatensuppe	A:13,19	Gemüsesuppe	A:13,19			Grießklößchens.			
Veget. Gericht		Veget. Gericht		Veget. Gericht		Veget. Gericht		Veget. Gericht	
Cous-		Ofenkartoffel				Nudelpfanne			
Couspfanne		Sourcreme	A:19			mit			
mit		Salat		Feiertag		verschiedenen			
mediteranen						Gemüsen			
Gemüse									
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

<b>Zusatzstoffe/Zutaten (Z)   Allergene (A)</b>					31. Fisch
1: Farbstoffe	7. Phosphat	13. Glutenthaltig Weizen	19. Milch	25. Schwefeldioxid/Suphit	32. Krebstiere
2: Konservierungsstoffe	8. Koffein	14. Glutenthaltig Gerste	20. Mandeln	26. Lupine	33. Weichtiere
3.: Antioxidationsstoffe	9. Chinin	15. Glutenthaltig Roggen	21. Haselnuss	27. Sesam	
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 .

# 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 05.11.18		Dienstag 06.11.18		Mittwoch 07.11.18		Donnerstag 08.11.18		Freitag 09.11.18	
Tagesgericht		Tagesgericht		Tagesgericht		Tagesgericht		Tagesgericht	
Puten-	(G)	Hackbraten	(S/R)A:13/18	Gyros	(S)	Fischrikadelle	(F)13/18		
Rahmgulasch	A:13/19/29/30	Buttererbsen		Krautsalat		Salzkartoffeln			
mit		Salzkartoffeln		Tzatziki	A:19	Petersiliensoße	A:13/19/29/30		
Nudeln		Rahmsauce	A:13/19/29/30	Tomatenreis		Tomatensalat			
<b>Suppe:</b>		<b>Suppe:</b>		<b>Suppe:</b>		<b>Suppe:</b>			
Rindfleischsuppe	A:29	Spargelsuppe	A:13,19	Paprikacreme	A:13,19	Hack-Lauch	A:13/19		
Veget. Gericht		Veget. Gericht		Veget. Gericht		Veget. Gericht		Veget. Gericht	
Kartoffel-		Reibekuchen	A:13/18	Ravioli	A:19	Nudeln			
Auflauf		Apfelmus		mit		mit			
mit Gemüse		Rohkostsalat		Tomaten-		Gemüse-			
und Käse	A:19			Gemüsesauce	A:13/19/29/30	Bolognese	A:13/19/29/30		
überbacken									
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

<b>Zusatzstoffe/Zutaten (Z)   Allergene (A)</b>					31. Fisch
1: Farbstoffe	7. Phosphat	13. Glutenthaltig Weizen	19. Milch	25. Schwefeldioxid/Suphit	32. Krebstiere
2: Konservierungsstoffe	8. Koffein	14. Glutenthaltig Gerste	20. Mandeln	26. Lupine	33. Weichtiere
3.: Antioxidationsstoffe	9. Chinin	15. Glutenthaltig Roggen	21. Haselnuss	27. Sesam	
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 .