

Dilg's Partyservice

SPEZIALIST FÜR SPANFERKEL – CATERING & PARTYSERVICE IN BERLIN-SPANDAU



Lieferung nach Absprache in Berlin und Brandenburg.
Immer pünktlich und zuverlässig.

Geschäftszeiten
mit persönlicher Beratung:
Montag bis Samstag
10:00 bis 18:00 Uhr
und nach Vereinbarung.
Mittwoch geschlossen

Niederneuendorfer Allee 1
13587 Berlin

Lieferzeiten:
Montag bis Samstag
Sonntag und Feiertag auf Anfrage



Telefon (030) 335 60 58
Fax (030) 351 35 887
info@dilgs-partyservice.de
www.dilgs-partyservice.de

Dilg's Partyservice

SPEZIALIST FÜR SPANFERKEL – CATERING & PARTYSERVICE IN
BERLIN-SPANDAU



Drei Generationen bei Dilg's Partyservice:
Hansrainer Dilg (Bildmitte), Sohn Peter (links)
und Enkel Luis.

Dilg's Partyservice – Ihr kompetenter Partner für Partyservice und Catering in Berlin für Privatveranstaltungen, Firmenfeiern, Seminare und Events.

Sie suchen nach einem zuverlässigen Catering- oder Partyservice für die Bewirtung Ihrer Familienfeier oder einen kundigen Fachmann für ein hochwertiges Business Catering das Sie zu Ihrer nächsten Tagung oder Seminar zur Verpflegung der Teilnehmer in Anspruch nehmen möchten?

Als etabliertes Familienunternehmen sorgen wir von Dilg's Partyservice seit 1971 mit unserem Party- und Cateringservice für den Genuss von erlesenen Köstlichkeiten in und rund um Berlin.

Unser kulinarisches Angebot ist sehr vielseitig und reicht vom Fingerfood und anderen kleinen Leckereien über Büfetts bis hin zu verschiedenen warmen Braten und Spanferkel frisch aus dem Ofen. Gerne erfüllen wir Ihnen auch ausgefallene Wünsche.

Für eine vollkommen gelungene Präsentation bei z. B. Ihrem Hochzeit-Catering in Berlin können wir Ihnen auch gerne Servicepersonal, das sich im gewünschten Zeitraum um die Bedürfnisse Ihrer Gäste kümmert, sowie Geschirr, Hussen, Mobiliar, Zelte und Getränke für Ihre Feier, zur Verfügung stellen.

Bei jeder Veranstaltung ist die Verköstigung einer der zentralsten Punkte. Deswegen ist unser Anspruch als Caterer, Ihnen für Ihr Catering ausschließlich Speisen zu liefern, die von ihrer Qualität zu überzeugen wissen. Immer frisch zubereitet am Tag der Veranstaltung und ansehnlich angerichtet.

Fingerfood und leckere Kanapees sind beispielsweise fürs Business Catering, also bei Meetings und Seminaren wunderbar geeignet. Für große Veranstaltungen wie Hochzeiten, Tagungen bieten sich bei entsprechendem Angebot an Sitzgelegenheiten umfangreiche Büfetts an. Auch für Geburtstage im kleinen Rahmen bietet Ihnen unser Partyservice appetitlich angerichtete belegte Brötchenplatten.

Sprechen Sie Ihre Wünsche und Vorstellungen bezüglich Ihres Caterings für Ihre Veranstaltung einfach mit uns ab.

Wir beraten Sie stets freundlich und kompetent.

Spanferkel 3



Spanferkel

Für ca. 10 bis 12 Personen

Saftiges Spanferkel 10 Kilo *

180,00 €

Für ca. 20 bis 25 Personen

Saftiges Spanferkel 15 Kilo *

230,00 €

Für ca. 30 bis 35 Personen

Saftiges Spanferkel 20 Kilo *

280,00 €

* Zerlegen Vorort 30,00 €

Liefergebühr nach Absprache

Alle Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer (Speisen ermäßigter Steuersatz, Non Food voller Steuersatz). Liefern wir Ihnen Speisen zusammen mit Geschirr, Mobilgar und/oder Personal, wird der volle Steuersatz auch auf die Speisen berechnet.

4 Braten

Frisch aus dem Ofen

Alle Braten werden zur Kiloberechnung im Frischgewicht berücksichtigt.

Original bayerische Schweinshaxe 13,00 €/Stück

Der Klassiker aus Bayern wird bei uns aus dem Hintereisbein geschnitten und hat somit ein Frischfleischgewicht von ca. 1.200 gramm.

Frisch aus dem Ofen verbirgt sich unter der krossen, herzhaften Schwarte das zarte und aromatische Fleisch.

Lachs im Spinatblätterteig ca. 3 Kilo 100,00 €/Stück

Frischer Norwegischer Lachs bei uns portioniert und in einer würzigen Farce mit Blätterteig umwickelt. Der Lachs bleibt durch den Blätterteig saftig.

Prager Schinken mit Kruste ca. 4 Kilo 90,00 €/Stück

Das magere Fleisch für unseren Prager Schinken kommt aus der Unterschale. Der Prager wird leicht gepökelt und über Buchenholz geräuchert.

Kasseler im Blätterteig ca. 3 Kilo 70,00 /Stück

Mild gepökelt und geräuchertes Fleisch aus dem Schweinerücken geschnitten. Das Kasseler wird von uns in feinen Blätterteig gewickelt und im Ofen sanft gebacken. So behält das Kasseler sein saftiges Fleisch.

Truthahnbrust im Blätterteig ca. 4 Kilo 100,00 /Stück

Unsere Truthahnbrust wird heiß geräuchert mit Kräuterbutter gewürzt und in Blätterteig gewickelt. Die Truthahnbrust wird dadurch aromatisch und saftig.

Lauchrolle ca. 3 bis 4 Kilo 70,00 €/Stück

Die Lauchrolle, ist ein Schweinekamm, der mit Porree, Zwiebeln und verschiedenen Gemüsen, gefüllt wird. Die Lauchrolle wird in Scheiben geschnitten und in einer pikant, würzigen Soße serviert.

Liefergebühr nach Absprache

Alle Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer (Speisen ermäßigter Steuersatz, Non Food voller Steuersatz). Liefern wir Ihnen Speisen zusammen mit Geschirr, Mobiliar und/oder Personal, wird der volle Steuersatz auch auf die Speisen berechnet.



Original bayerischer Leberkäse 2 Kilo

30,00 €/Stück

Frisches Münchener Leberkäsbrät bei uns im Ofen abgebacken.
Gerne können Sie das Backen in Ihrem Ofen selber übernehmen.
Wir geben Ihnen dazu die Anleitung.

Spießbraten ca. 3 bis 4 Kilo

70,00 €/Stück

Klassisch mit Zwiebeln gefüllt.

Knuspriger Schweinebraten ca. 4 Kilo

80,00 €/Stück

Der Schweinebraten ist aus der Unterschale geschnitten,
daher mageres Fleisch mit einer herrlich krossen Kruste.
Gerne schneiden wir Ihren Braten in Scheiben.

Dicke Grillrippchen in scharfer Soße

20,00 €/Kilo

Liefergebühr nach Absprache

Alle Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer (Speisen ermäßigter Steuersatz, Non Food voller Steuersatz). Liefern wir Ihnen Speisen zusammen mit Geschirr, Mobilgar und/oder Personal, wird der volle Steuersatz auch auf die Speisen berechnet.

6 Salate

Bayerischer Speck-Kartoffelsalat	15,00 €/Kilo
Feine Kartoffelscheiben, mild geräucherter Speck und Zwiebeln, in einer fein würzigen Vinaigrette	
Bayerischer Wurstsalat	20,00 €/Kilo
Feine Regensburger- oder Jagdwurstscheiben mit Zwiebelstreifen in einem klaren Dressing	
Schwäbischer Kartoffelsalat	15,00 €/Kilo
Herzhafte Kartoffeln, verfeinert mit Kräutern und Zwiebeln, in einer Vinaigrette aus Essig und Öl	
Pellkartoffelsalat	15,00 €/Kilo
Pellkartoffeln, Gewürzgurken und frische Zwiebeln, in einer delikaten Salatmayonnaise	
Bunter Pastasalat	15,00 €/Kilo
Weißer, rote und grüne Nudeln mit schwarzen Oliven und Frühlingszwiebeln, in klarem Dressing	
Schwäbischer Nudelsalat	15,00 €/Kilo
Gabelspaghetti mit echtem Hinterschinken, Erbsen und Schmelzkäse, in pikanter Salatmayonnaise	
Amerikanisches Picknick „Cole Slaw“	15,00 €/Kilo
Knackiger Salat mit fein geschnittenem Weißkohl, Karotten und Ananas, in einer cremigen Salatmayonnaise	
Salat nach Waldorf Art	15,00 €/Kilo
mit Sellerie, Äpfeln, Ananas, Mandarinen und Walnüssen, in einem würzigen Dressing aus Salatmayonnaise	
Weißkrautsalat	15,00 €/Kilo
Herzhaftes Weißkraut, verfeinert mit frischer Paprika und Zwiebeln, in einer würzigen Vinaigrette aus Essig und Öl	
Grüner Bohnensalat	15,00 €/Kilo
Grüne Bohnen mit Zwiebeln, in einer herzhaften Vinaigrette, gewürzt mit Bohnenkraut	
Frischer gemischter Salat	15,00 €/Kilo
in einer würzigen Vinaigrette aus Essig und Öl mit Schafskäse und Oliven	

Liefergebühr nach Absprache

Alle Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer (Speisen ermäßigter Steuersatz, Non Food voller Steuersatz). Liefern wir Ihnen Speisen zusammen mit Geschirr, Mobiliar und/oder Personal, wird der volle Steuersatz auch auf die Speisen berechnet.



Bratkartoffeln ab 3 Kilo	10,00 €/Kilo
Salzkartoffeln ab 2 Kilo	10,00 €/Kilo
Sauerkraut ab 2 Kilo	10,00 €/Kilo
Rotkohl ab 2 Kilo	10,00 €/Kilo
Grünkohl ab 2 Kilo	10,00 €/Kilo
Knödel ab 20 Stück	1,50 €/Stück
Bratensoße	12,00 €/Liter

Liefergebühr nach Absprache

Alle Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer (Speisen ermäßigter Steuersatz, Non Food voller Steuersatz). Lieferrn wir Ihnen Speisen zusammen mit Geschirr, Mobilair und/oder Personal, wird der volle Steuersatz auch auf die Speisen berechnet.

8 Büfetts

Sie möchten ein besonderes Büfett? Ihr Wunschbüfett erstellen wir gern auf Anfrage.

Die Büfetts bieten wir stets in 5'er Schritten/Personen an.

Fingerfood Büfett ab 5 Personen 24,00 €/Person

Kanapees (gemischt), Käse-Obst-Spieße, Minischnitzel,
Tomate-Mozzarella-Spieße, Garnelen auf Frischkäse, Datteln im Speckmantel,
Hähnchenspieße, Blechkuchen

Fingerfood Büfett ab 10 Personen 22,00 €/Person

Kanapees (gemischt), Hähnchenspieße, Partybuletten,
Garnelen auf Frischkäse und Pumpernickel, Tomate-Mozzarella-Spieße, Datteln im
Speckmantel, Käse-Obst-Spieße, Obstplatte

Fingerfood Büfett ab 20 Personen 21,00 €/Person

Kanapees (gemischt), Hähnchenspieße, Partybuletten,
Garnelen auf Frischkäse und Pumpernickel, Tomate-Mozzarella-Spieße, Datteln und
Pflaumen im Speckmantel, Käse-Obst-Spieße, Obstplatte, Minischnitzel

Bayerisches Büfett ab 15 Personen 24,00 €/Person

Warmer ofenfrischer Leberkäse, original Münchner Weißwurst, Bauernbrett mit rustikaler
Wurst und Käse, Obazda, Schmalz, Wurstsalat, Kartoffelspecksalat, Krautsalat,
Gewürzgurken, süßer Senf, Butterrosen, Laugenstangen und gemischte Baguette sowie
Bayerische Creme

Ab 20 Personen zusätzlich Schweinebraten

Liefergebühr nach Absprache

Alle Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer (Speisen ermäßigter Steuersatz, Non Food voller Steuersatz). Liefern wir Ihnen Speisen zusammen mit Geschirr, Mobiliar und/oder Personal, wird der volle Steuersatz auch auf die Speisen berechnet.

Büfett's 9

Sie möchten ein besonderes Büfett? Ihr Wunschbüfett erstellen wir gern auf Anfrage.

Die Büfett's bieten wir stets in 5'er Schritten/Personen an.

Warmes und Kaltes Büfett ab 10 Personen

26,00 €/Person

Pragerschinken mit Kruste, **oder** Truthahnbrust im Blätterteig, Kartoffel-, **oder** Gemüsegratin, Käse-Obst-Spieße, Partybuletten, Minischnitzel, Tomate-Mozzarella-Spieße, Bauernsalat, Nudelsalat, Butterrosen, Senf, Ketchup, Gewürzgurken, gemischtes Baguette, Mousse au Chocolate, Vanillesoße

Warmes und Kaltes Büfett ab 20 Personen

25,00 €/Person

Pragerschinken mit Kruste, Truthahnbrust im Blätterteig, Kartoffelgratin, Gemüsegratin, Käse-Obst-Spieße, Minischnitzel, Tomate-Mozzarella-Spieße, Partybuletten, Kartoffelspecksalat, Nudelsalat, Krautsalat, Butterrosen, Senf, Ketchup, Gewürzgurken, Brotkörbe, gemischtes Baguette, Mousse au Chocolate, Vanillesoße

Warmes und Kaltes Büfett ab 30 Personen

24,00 €/Person

Lauchrolle, Pragerschinken mit Kruste, Truthahnbrust im Blätterteig, Kartoffelgratin, Gemüsegratin, Käse-Obst-Spieße, Partybuletten, Minischnitzel, Garnelen auf Frischkäse, Datteln im Speckmantel, Tomate-Mozzarella-Spieße, Kartoffelspecksalat, Nudelsalat, Krautsalat, Butterrosen, Senf, Ketchup, Gewürzgurken, Partybrot, gemischte Baguette, Rote Grütze mit Vanillesoße, Mousse au Chocolate

Liefergebühr nach Absprache

Alle Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer (Speisen ermäßigter Steuersatz, Non Food voller Steuersatz). Lieferrn wir Ihnen Speisen zusammen mit Geschirr, Mobiliar und/oder Personal, wird der volle Steuersatz auch auf die Speisen berechnet.

10 Partyplatten

Verschiedene Kalte Platten für 5 oder 10 Personen

Traditionelle Aufschnittplatte gemischter Braten, verschiedene Schinken- und Wurstspezialitäten 8,00 €/Person

Fischplatte 10,00 €/Person
gemischt mit Räucherlachs, Forellenfilet, Pfeffermakrele und Dillmöpfe

Käsebrett 8,00 €/Person
verschiedene Weich,- und Hartkäsevarianten

Kinderplatte 10,00 €/Person
gemischte Minischnitzel vom Schwein oder Huhn, Partybuletten, Käse-Obst-Spieße und Hähnchenspieße

Veganeplatte auf Anfrage

Antipastiplatte (gemischt) ab 5 Personen 6,00 €/Person

Weiteres:

Butterrosen (250 gramm) 10,00 €/Stück

Liefergebühr nach Absprache

Alle Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer (Speisen ermäßigter Steuersatz, Non Food voller Steuersatz). Liefern wir Ihnen Speisen zusammen mit Geschirr, Mobilier und/oder Personal, wird der volle Steuersatz auch auf die Speisen berechnet.

Gerichte 11

ab 10 Personen

Kasseler 15,00 €/Person
mit Sauerkraut und Salzkartoffeln

Schweinebraten 15,00 €/Person
mit Knödel, Rotkohl und Soße

Schnitzel 15,00 €/Person
mit Kartoffeln und gemischtem Gemüse

Rinderroulade 20,00 €/Person
mit Rotkohl, Kartoffeln und Soße

Rindsgulasch 15,00 €/Person
mit Kartoffeln und Rotkohl

Filet-Geschnetzeltes 15,00 €/Person
vom Huhn oder Schwein in Sahnesoße mit frischen
Champignons und Reis

ab 20 Personen

Eisbein 16,00 €/Person
mit Sauerkraut, Kartoffeln und Erbspüree

Liefergebühr nach Absprache

Alle Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer (Speisen ermäßigter Steuersatz, Non Food voller Steuersatz). Liefern wir Ihnen Speisen zusammen mit Geschirr, Mobilien und/oder Personal, wird der volle Steuersatz auch auf die Speisen berechnet.

12 Suppen



Suppen ab 4 Liter werden im Wärmer mit Stromanschluss geliefert

Gulaschsuppe	15,00 €/Liter
Chili con Carne	15,00 €/Liter
Chili sin Carne (vegetarisch)	15,00 €/Liter
Erbsensuppe mit oder ohne Wurst	15,00 €/Liter
Tomatensuppe	15,00 €/Liter
Kartoffelsuppe (vegetarisch)	15,00 €/Liter

Liefergebühr nach Absprache

Alle Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer (Speisen ermäßigter Steuersatz, Non Food voller Steuersatz). Liefern wir Ihnen Speisen zusammen mit Geschirr, Mobiliar und/oder Personal, wird der volle Steuersatz auch auf die Speisen berechnet.

Kanapees & halbe Brötchen 13



Kanapees gemischt belegt mit Braten, Schinken und Käse (einzeln garniert)	2,00 €/Stück
Kanapees vegan belegt (einzeln garniert)	2,50 €/Stück
Kanapees mit Fisch belegt (einzeln garniert)	3,00 €/Stück
Halbe belegte Brötchen gemischt belegt (einzeln garniert)	2,00 €/Stück
Halbe belegte Brötchen mit Fisch belegt (einzeln garniert)	3,00 €/Stück
Schmalzbrot mit Griebenschmalz und Röstzwiebeln	1,50 €/Stück

Liefergebühr nach Absprache

Alle Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer (Speisen ermäßigter Steuersatz, Non Food voller Steuersatz). Liefern wir Ihnen Speisen zusammen mit Geschirr, Mobilien und/oder Personal, wird der volle Steuersatz auch auf die Speisen berechnet.

14 Fingerfood

Spezialitäten (ab 10 Stück)

Datteln oder Pflaumen im Speckmantel ab 20 Stück	1,00 €/Stück
Garnelen auf Frischkäse	2,00 €/Stück
Hähnchenkeulen	4,00 €/Stück
Käse-Obst-Spieße	0,80 €/Stück
Partybuletten	1,00 €/Stück
Mini-Schnitzel ca. 25 gramm	1,50 €/Stück
Hähnchen Nuggets ca. 25 gramm	1,00 €/Stück
Hähnchenspieße	1,50 €/Stück
Tomate-Mozzarella-Spieß	1,50 €/Stück
1/2 Eier gefüllt	1,50 €/Stück
Obstplatte (für 5 oder 10 Personen)	6,00 €/Person
Antipastiplatte (für 5 oder 10 Personen)	6,00 €/Person
Lachssticks	2,00 €/Stück
Veganes Fingerfood auf Anfrage	

Liefergebühr nach Absprache

Alle Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer (Speisen ermäßigter Steuersatz, Non Food voller Steuersatz). Liefern wir Ihnen Speisen zusammen mit Geschirr, Mobilien und/oder Personal, wird der volle Steuersatz auch auf die Speisen berechnet.

Vegetarisch & Vegan 15



Fleischlos:

Kartoffelgratin 3 Kilo	45,00 €
Gemüsegratin 3 Kilo	45,00 €
Nudelgratin 3 Klo	45,00 €
Gemüsestrudel ca. 350 gramm	10,00 €

Vegan:

Süßkartoffelpfanne in Ahorn-Ingwermarinade	25,00 €/Kilo
Kichererbsenpfanne ab 2 Kilo	25,00 €/Kilo

Vegetarisch:

Ravioli-Pfifferlingspfanne ab 2 Kilo	25,00 €/Kilo
Gnocchi-Tomaten-Salat (mediterrän) ab 2 Kilo	25,00 €/Kilo

Liefergebühr nach Absprache

Alle Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer (Speisen ermäßigter Steuersatz, Non Food voller Steuersatz). Lieferrn wir Ihnen Speisen zusammen mit Geschirr, Mobilnar und/oder Personal, wird der volle Steuersatz auch auf die Speisen berechnet.

16 Nachspeisen



Schalen ab 1 kg

Mousse au Chocolat

15,00 €/Kilo

Bayerische Creme

15,00 €/Kilo

Rote Grütze

15,00 €/Kilo

Vanillesoße (500ml)

4,00 €

Dessert oder Obst in Weckgläsern

4,00 €/Glas

Obstplatte

6,00 €/Person

Blechkuchen

3,00 €/Stück

Kirsch-, Apfel-, Mandelkuchen, Bienenstich
(gerne auch kleingeschnitten als Fingerfood)

Liefergebühr nach Absprache

Alle Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer (Speisen ermäßigter Steuersatz, Non Food voller Steuersatz). Liefern wir Ihnen Speisen zusammen mit Geschirr, Mobilium und/oder Personal, wird der volle Steuersatz auch auf die Speisen berechnet.



Unser Getränkeangebot ist vielseitig und besteht aus einer klassischen Auswahl.

Wir liefern sämtliche alkoholischen und nicht alkoholischen Kaltgetränke wie Wasser, Säfte, Fass- oder Flaschenbier, verschiedene Sorten an Rot- und Weißwein sowie Heißgetränke wie Kaffee und Tee.

Für Ihren Anlass, erstellen wir Ihnen sehr gerne ein Angebot.

Liefergebühr nach Absprache

Alle Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer (Speisen ermäßigter Steuersatz, Non Food voller Steuersatz). Liefern wir Ihnen Speisen zusammen mit Geschirr, Mobilgar und/oder Personal, wird der volle Steuersatz auch auf die Speisen berechnet.

18 Partyzubehör

Vermietung von Partyzubehör

Festzelt ohne Boden inkl. Auf- und Abbau	14,00 €/qm
Festzelt mit Boden inkl. Auf- und Abbau	20,00 €/qm
Zelt 3,00 x 4,50 Meter	200,00 €/Stück
Bierzeltgarnitur	15,00 €/Stück
Bistro- oder Stehtisch	15,00 €/Stück
Polsterstuhl	7,00 €/Stück
Marktsonnenschirm 3 Meter	40,00 €/Stück
Terrassenheizer inkl. Gas	80,00 €/Stück
Gasgrill inkl. Reinigung und Gas	100,00 €/Stück
Glühweintopf ca. 25 Liter	15,00 €/Stück
Kaffeemaschine ca. 40 Tassen	40,00 €/Stück
Tresen mit Spüle	120,00 €/Stück
Geschirr, Besteck und Gläser	0,50 €/Stück

Weiteres Zubehör auf Anfrage

Service und Bedienung

30,00 €/Stunde

Transport, Auf- und Abbau wird nach Aufwand und Zeit berechnet.

Alle Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer (Speisen ermäßigter Steuersatz, Non Food voller Steuersatz). Liefern wir Ihnen Speisen zusammen mit Geschirr, Mobiliar und/oder Personal, wird der volle Steuersatz auch auf die Speisen berechnet.

Weihnachtszeit 19



Gans mit Füllung	120,00 €/Stück
Gänsekeule	20,00 €/Stück
Gänsebrust	40,00 €/Stück

Ente 40,00 €/Stück

Rotkohl 1 Kilo	10,00 €/Kilo
Grünkohl 1 Kilo	10,00 €/Kilo
Knödel (nicht an Heiligabend und 1. Feiertag)	1,50 €/Stück
Soße zum Geflügel	12,00 €/Liter

Heiligabend und 1. Feiertag nur Selbstabholung

Was Sie tun müssten:

Gans entgegennehmen, Gans auspacken und nach Bedarf lt. mitgelieferter Anweisung im Ofen nachknuspern lassen.

Liefergebühr nach Absprache

Alle Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer (Speisen ermäßigter Steuersatz, Non Food voller Steuersatz). Liefern wir Ihnen Speisen zusammen mit Geschirr, Mobilgar und/oder Personal, wird der volle Steuersatz auch auf die Speisen berechnet.

Allgemeine Info zur Allergenkennzeichnung im Rahmen der EU-Verordnung Nr. 1169/2011

Was bedeutet die neue EU Verordnung für Sie als Kunde?

Ab 13. Dezember 2014 gilt eine neue EU-Verordnung zur Information der Verbraucher über Lebensmittel. Ein wichtiger Teil der neuen Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) betrifft die Allergenkennzeichnung.

Für Menschen mit Lebensmittelallergien, Zöliakie und Milchzuckerunverträglichkeit bringt die Verordnung große Vorteile mit sich. In Zukunft wird einfach erkennbar sein, welche Speisen welche Allergene enthalten. Ab diesem Stichtag muss über das Vorhandensein von 14 definierten „Hauptallergenen“ auch bei lose (d. h. unverpackt) abgegebenen Lebensmitteln und Speisen informiert werden. Speisen können stets Spuren von Allergenen enthalten.

Wir erarbeiten derzeit für Sie eine ausführliche schriftliche Information, welche Allergene und Zusatzstoffe in unserem Unternehmen bei unseren angebotenen Produkten zum Einsatz gebracht werden.

Was ist der Unterschied zwischen einer Allergie und einer Intoleranz?

Eine **Allergie** wird durch eine Immunreaktion des Körpers ausgelöst: Der Körper stuft ein an sich harmloses Protein (=Eiweiß) im Essen fälschlicherweise als gefährlich ein. Er bildet Antikörper dagegen. Die Überreaktion des Immunsystems kann von Hautrötungen und -schwellungen bis hin zum Asthmaanfall und anaphylaktischen Schock mit möglicher Todesfolge unterschiedlich schwere Symptome hervorrufen.

Eine **Intoleranz** basiert meist auf einem Defekt im Stoffwechsel ohne Beteiligung des körpereigenen Abwehrsystems (=Immunsystem). Meist besteht eine Störung bei der Verdauung bestimmter Stoffe. Menschen mit einer Laktoseintoleranz beispielsweise fehlt das Enzym Laktase, das für die Spaltung der Laktose benötigt wird. Milchzucker in Lebensmitteln kann nicht richtig verdaut werden. Der im Darm verbleibende Milchzucker kann Beschwerden auslösen wie z. B. Blähungen, Durchfall und Bauchschmerzen.

Übrigens: Proteine sind zumindest in kleinen Mengen in fast allen Lebensmitteln enthalten. Jedes Protein kann prinzipiell bei einem sensiblen Menschen zum Allergen werden, auch wenn es nicht auf der Liste der Hauptallergene steht.

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

(1) mit Farbstoff(en), (2) mit Konservierungsstoff(en), (3) mit Antioxidationsmittel, (4) mit Geschmacksverstärker(n), (5) geschwefelt -bei Verwendung von Schwefeldioxid-, (6) geschwärzt -bei Verwendung von Schwärzungsmittel-, (7) mit Phosphat, (8) mit Milcheiweiß, (9) koffeinhaltig, (10) chininhaltig, (11) mit Süßungsmittel, (12) enthält eine Phenylalaninquelle -ist bei dem Süßungsmittel Aspartam anzugeben-, (13) gewachst -wenn die Oberfläche von frischen Früchten derart behandelt wurde.

Allergene:

(A) Eier, (B) Milch, Glutenhaltiges Getreide und die daraus gewonnenen Erzeugnisse wie (C) Roggen, (D) Weizen, (E) Gerste, (F) Hafer, (G) Dinkel, (H) Grünkern, (I) Emmer, (J) Einkorn, (K) Kamut und (L) Triticale, (M) Schalenfrüchte wie Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- bzw. Queensland-Nüsse, (N) Sesam, (O) Soja, (P) Sellerie, (Q) Senf, (R) Fische, (S) Krebstiere, (T) Weichtiere, (U) Lupinen, (V) Schwefeldioxid und (W) Sulphit.

Für Nachfragen stehen wir Ihnen selbstverständlich jederzeit zur Verfügung.

Geschäftszeiten

mit persönlicher Beratung:

Montag bis Samstag

10:00 bis 18:00 Uhr

und nach Vereinbarung.

Mittwoch geschlossen

Lieferzeiten:

Montag bis Samstag

Sonntag und Feiertag auf Anfrage

Niederneuendorfer Allee 1
13587 Berlin

Telefon (030) 335 60 58

Fax (030) 351 35 887

info@dilgs-party-service.de

www.dilgs-party-service.de



Beachten Sie bitte das Beiblatt über
Zusatzstoffe & Allergene

Auflage Stand: 10.2024