

# Rezeptausdruck mit Allergenen, Portionen und Kochanweisung

**Mustermann**  
HACCP Verantwortlicher: Name(n) eingeben

## 34 - Beilage - Kartoffel "Dauphinemasse"

Nr.	Menge	Zutat
1	300,00 g	Brandteig
2	250,00 g	Mehl
3	125,00 g	Butter
4	8,00 Stück	Eier
5	0,00 Prise	Salz
6	0,00 Prise	Muskatnuß

Allergene:  
Glutenhaltiges Getreide, Eier, Milch einschl. Laktose

Kochanweisung:  
Verwendung:  
Kartoffelnockerl natur, oder mit verschiedenen Geschmackszutaten vermischt, Kartoffelkroketten oder anderes Feingebäck.  
Brandteig: Milch zum ausbacken, Wasser zum backen im Rohr.

Portion(en):  
Standard 100% 100 Portionen

Arbeitsplatz:  
Hauptküche

Rezept für 100 Portionen

[1]

[2]  
[3]  
[4]  
[5]  
[6]  
[7]

Quelle URL (generiert am 09.04.2026 - 11:19): <http://www.easyhaccp.eu/content/rezeptausdruck-mit-allergenen-portionen-und-kochanweisung>

### Links:

- [1] <http://www.easyhaccp.eu/sites/www.easyhaccp.eu/files/screenshots/Startseite-von-easyhaccp.PNG>
- [2] <http://www.easyhaccp.eu/sites/www.easyhaccp.eu/files/screenshots/easyhaccp-Rezepterstellung-Allergene.PNG>
- [3] <http://www.easyhaccp.eu/sites/www.easyhaccp.eu/files/screenshots/easyhaccp-Rezept-Ausdruck.PNG>

- [4] <http://www.easyhaccp.eu/sites/www.easyhaccp.eu/files/screenshots/easyhaccp-HACCP-Personalschulung.PNG>
- [5] <http://www.easyhaccp.eu/sites/www.easyhaccp.eu/files/screenshots/easyhaccp-Betriebsbeschreibung-Hygienemappe.PNG>
- [6] <http://www.easyhaccp.eu/sites/www.easyhaccp.eu/files/screenshots/easyhaccp-Rezepterstellung-HACCP-Analyse-Allergene-Naehrwerte-BLS.PNG>
- [7] <http://www.easyhaccp.eu/sites/www.easyhaccp.eu/files/screenshots/easyhaccp-HACCP-Datenbank.PNG>