

Musterspeisekarte

Neben der Zusatzstoffzulassungsverordnung gelten weiterhin auch andere Vorschriften zur Kennzeichnungspflicht. Im folgenden soll daher nicht weiter unterschieden werden, ob die Kennzeichnungspflichten nun auf der Zusatzstoffzulassungsverordnung oder auf der Verordnung für koffeinhaltige Getränke etc. beruht, sondern es soll ein Überblick darüber verschafft werden, welche Zusatzstoffe zukünftig zwingend auf einer Speisekarte angegeben werden müssen. Bei der Angabe reicht jedoch die Gruppe, welcher der jeweilige Zusatzstoff zugeordnet wird, es muss also nicht die genaue chemische Bezeichnung oder gar die chemische Formel angegeben werden.

Die Gastwirte müssen sich und die Gäste darüber informieren, welche Zusatzstoffe in den angebotenen Produkten enthalten sind. Bei verpackten Fertigprodukten, z.B. bei Dosen oder Getränken, kann der Gastronom die anzugebenden Zusatzstoffe den Etiketten entnehmen. Bei Wurst- und Backwaren ist es jedoch unabdingbar, sich beim Metzger, Bäcker, Konditor oder Lieferanten nach den Inhaltsstoffen zu erkundigen. Eine problematische Zusatzstoffgruppe sind die Geschmacksverstärker. Diese finden sich in fast allen Fertig- oder Halbfertigprodukten, insbesondere in Brühwürfeln, gekörnter Brühe etc. Sofern diese Produkte z.B. bei der Herstellung von Suppen verwendet werden, sind diese anzugeben.

Kennzeichnung von Zusatzstoffen.

Art der Zusatzstoffe (Klassenname) E-Nummer	Kennzeichnung	Beispiele für Lebensmittel, die diese Zusatzstoffe enthalten können
Farbstoffe E 100 – E 180 (dazu gehören auch beta-Carotin und Riboflavin)	„mit Farbstoff“	Alkoholfreie Getränke (Fanta, Cola), Campari, Speiseeis, Desserts, Soßen, Lachsersatz, Obstsalat mit Kirschen, Backwaren mit Füllungen
Konservierungsstoffe E 200 – E 219, E 230 – E 235, E239 E 249 – E 252, E 280 – E285, E 1105	„mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“	Lachsersatz, Feinkostsalate (Fleischsalat, Kartoffelsalat), Mayonnaisen,
----- bei ausschließl. Verwendung von E 249 – E 250 E 251 – E 252 Oder einem Gemisch dieser Stoffe	----- ersatzweise auch „mit Nitritpökelsalz“ „mit Nitrat“ „mit Nitritpökelsalz u. Nitrat“	Sauerkonserven (Essiggurken, Rote Beete), Käse, Fischhalbkonserven, Fleischerzeugnisse
Antioxidationsmittel E 310 – E 321	„mit Antioxidationsmittel“	Trockensuppen, Brühen, Würzmittel, Schinken
Geschmacksverstärker E 620 – E 635	„mit Geschmacksverstärker“	Gewürzmischungen, Aromazubereitungen, Trockensuppen, Fleischerzeugnisse,

		Soßen, Würzmittel
Schwefeldioxid / Sulfite (kein Klassenname) E 220 – E 228	„geschwefelt“	Essig, Trockenobst (z.B. Roseinen), Kartoffelerzeugnisse, Meerrettich
Eisensalze (kein Klassenname) E 579, E 585 z.B. Eisen-II-gluconat	„geschwärzt“	Schwarze Oliven
Stoffe zur Oberflächenbehandlung (Überzugsmittel) E 901 – E 904, E 912, E 914	„gewachst“	Citrusfrüchte, Melonen, Äpfel, Birnen
Süßstoffe E 950 – E 952, E 954, E 957, E 959	„mit Süßungsmittel (n)“ bei Aspartam (E 951) zusätzlich: „enthält eine Phenylalaninquelle“	Süß-saure Konserven, Soßen, Senf, Feinkostsalate, brennwertverminderte Lebensmittel (z.B. Joghurt, Cola- Getränke) Anmerkung: Wenn Sorbit (E 420) als Stabilisator verwendet wird, ist eine Kennzeichnung nicht erforderlich
andere Süßungsmittel (Zuckeralkohole) (kein Klassenname) E 420, E 421, E 953, E 965 – E 967		
Phosphate (Stabilisator) E 338 – 341, E 450 – E 452	„mit Phosphat“	Brühwürste, Kochschinken Anmerkung: Eine Kennzeichnung ist nur bei Verwendung in Fleischerzeugnissen vorgeschrieben

Kennzeichnung Allergene

Zu kennzeichnendes Allergen	Zum Beispiel in Folgenden Zutaten enthalten (kein Anspruch auf Vollständigkeit!)
Glutenhaltiges Getreide (Gattung: Weizen..)	Weizenmehl, Weizenkeime, Weizengries, Paniermehl, ...
Krebstiere	Garnelen, Scampis, Krabbenmehl, ...
Eier	Eiklar, Flüssigei, Eigelb, Vollei, panierte Schnitzel, ...
Fisch	alle Arten von Fisch, Fischöl, Kaviar, Surimi, ...
Erdnüsse	Erdnussbutter, Erdnusscreme, Erdnusspaste, ...
Soja	Sojalecithin, Sojasprossen, Sojasoße, ...

Milch / Laktose	Vollmilch, Butter, Joghurt, Quark, Käse, ...
Schalenfrüchte (Genau Art!)	Alle geschälten Nüsse, Mandeln, Pistazien, Marzipan, Nougat, Krokant, ...
Sellerie	Gemüsebrühe, Selleriesalz, ...
Senf	Senfkörner, Senfsaat, Mostrich, ...
Sesamsamen	Sesammehl, Sesamöl, Sesampaste, ...
Schwefeldioxid / Sulfite (ab 10mg/Kg bzw. 10mg/l, als SO ² angeben)	Calciumbisulfit / E 227, Calciumsulfit / E 226, Kaliumbisulfit E 228, Kaliummetabisulfit / E 224, Natriumhydrogensulfit / E 222, Natriummetabisulfit / E 223, Natriumsulfit / E221, Schwefeldioxid / E 220
Lupinen	Lupinenkerne, Lupinenmehl, Lupinenmilch,
Weichtiere	Weichtiere Schnecken, Tintenfisch, Muscheln, Austern,

Die Art und Weise der Deklaration von Allergenen, gemäß der vorläufigen Lebensmittelinformations-Ergänzungsverordnung, kann in der Speise- und Getränkekarte bzw. dem Preisaushang erfolgen. Es ist auch möglich, dass diese Information mündlich oder schriftlich durch das Personal auf Verlangen vorgelegt wird. In jedem Fall ist das schriftliche Vorhalten der erforderlichen Informationen notwendig (siehe hierzu Beispiel im Anhang!). Inwieweit über dies die mündliche Information durch das Personal als praktikabel erachtet wird, bleibt dem jeweiligen Gastronom überlassen, ratsam erscheint es jedoch, soweit möglich, jede potentielle Fehlerquelle auszuschließen. Ohnehin müssen die übrigen o. g. Informationen (ausgenommen die Allergene) auf allen Speise- und Getränkekarten, bzw. Preisaushängen bereits vor der Bestellung und ohne weitere Rückfragen für die Gäste ersichtlich sein. In der Gaststätte oder sonstigen Verkaufsstätte ist auf die mündliche Information und die Möglichkeit der Einsichtnahme in die schriftlichen Aufzeichnungen an gut sichtbarer Stelle, deutlich lesbar, hinzuweisen.

Spuren der o. g. Allergene sind in der Gastronomie oder dem Einzelhandel, bei loser Abgabe nicht deklarationspflichtig. Die Angabe von Spuren in einem Produkt sind jedoch freiwillig möglich. Dann jedoch muss das Risiko einer etwaigen Kontamination tatsächlich gegeben sein. Eine generelle Kenntlichmachung z. B. „unsere Speisen können Spuren von ...enthalten“ ist nicht möglich. Auf der Homepage des Bayerischen Landesamtes für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit sind FAQs zur LMIV eingestellt und können dort eingesehen werden:
http://www.lgl.bayern.de/lebensmittel/kennzeichnung/lmiv_faq.htm

Weitere Regelungen

Zutat	Kenntlichmachung
Coffein (kein Klassenname); keine E-Nummer	„coffeinhaltig“
Coffeinhaltige Erfrischungsgetränke mit einem Coffeingehalt von über 150 mg/l	„erhöhter Coffeingehalt“ + Angabe des Coffeingehaltes in mg/100ml
Chinin, Chininsalze (kein Klassenname); keine E-Nummer	„chininhaltig“

Zutaten aus genetisch veränderten Bestandteilen (z. B. Soja, Mais, ...)

„enthält Sojaöl, aus genetisch veränderter Soja hergestellt“

„genetisch verändert“ oder „ aus genetisch verändertem ... hergestellt“

Beispiel:

Salat- oder Frittieröl aus genetisch veränderter Soja

Bei so genannten AZO Farbstoffen (wie: Tartrazin (E102), Chinolingelb (E104), Gelborange (E110), Azorubin (E122), Cochenillerot A (E124), Allurarot AC (E129)) muss zusätzlich der Wortlaut: " Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen." angegeben werden. (VO (EG) Nr. 1333/2008)

Beispiele

Bezeichnung	Menge	Preis in €	Bemerkungen
Die Bezeichnung des Gerichts gibt den wesentlichen Inhalt sowie die Zusatzstoffe an. Die in dieser Speisekarte genannten Zusatzstoffe müssen nicht in den von Ihnen verwendeten Produkten enthalten sein. Fragen Sie Ihren Metzger/Bäcker o. Lieferanten!	ist bei Getränken anzugeben		Die in dieser Rubrik aufgenommenen Bemerkungen sollen nicht in die Speisekarte übernommen werden, sondern dienen dem Gastwirt nur zur Information, was er alles beachten muss und wo er evtl. noch etwas abklären sollte.
Suppen			
Nudelsuppe 5 a, f, l, j		2,82 €	
Kartoffelsuppe mit 1 Paar Wiener Würstel 5,3,8		4,35 €	
Gulaschsuppe mit Brot 2,a		3,58€	Im Brot könnte Konservierungsstoff sein – bei Ihrem Bäcker erfragen!
Kalte Gerichte und Vorspeisen			
Räucherlachs auf Toast mit Sahneemerrrettich 2 d,g,j		5,63 €	Im Brot könnte Konservierungsstoff sein, s.o.
Weinbergschnecken mit Kräuterbutter und Toast 2 a,h,g,i		2,56 €	Achatschnecken sind keine Weinbergschnecken Etikett beachten!
Gefüllte Tomate mit Fleischsalat 2,3,5,8 i,j		2,56 €	
Wurstplatte mit Schinken, Gewürzgurke 3,8,12,i,j		4,35 €	Wenn kein Hinterschinken, dann angeben Vorderschinken, Formvorderschinken (s. Verpackung)
Käseplatte (Schweizer Emmentaler) 1g		4,10 €	Käsesorte und Herkunftsland korrekt angeben. Auf Zusatzstoffe achten! (s. Verpackung)
Schweizer Wurstsalat (aus Regensburgern) mit Gewürzgurke und Allgäuer Emmentaler 3,8 i j		3,94 €	
Lachsbrot mit Zwiebel und Ei garniert 1,2 ,d		2,05€	Es muss sich um echten Lachs handeln - sonst muss die Bezeichnung Lachsersatz lauten!
Bunter Salatteller mit Mais, schwarzen Oliven und Schinkenstreifen 3, 5, 7, f, g, i, j		4,56 €	Schinken s.o.
Würste			
Bockwurst mit Kartoffelsalat 1,2,3,6,8 c, i, j		2,05 €	
2 Paar Wiener mit Brot 2, 5, 8 a ,j		2,82 €	
Currywurst mit Pommes frites 5,8,j		3,07 €	Bratwurst, nicht Bockwurst
6 Rostbratwürste mit Brot 2,5,9, a,j		3,58 €	
Pizza			
Pizza Salami 1,3,5		4,56 €	Keine Bockwurst!
Pizza Schinken 1,3,5		4,71 €	Wenn kein Hinterschinken, dann Angabe: - Vorderschinken - Formfleischvorderschinken - Pizzabelag
Hauptgerichte			
Schweinebraten mit Kartoffelknödeln 6		7,17 €	
Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat 1,2,6, a,c		11,52 €	Wiener Schnitzel muss aus Kalbfleisch bestehen, sonst Tierart angeben oder Bez. als "Schnitzel Wiener Art"
Schnitzel Wiener Art (vom Schwein) 1,2,6,a,c		8,19 €	Allergene Panade beachten
		7,68 €	Kalb sonst Tierart angeben!

Rahmgeschnetzeltes mit Spätzle 1,6,a,g,i, j		12,29 €	Kalbfleisch, sonst Tierart angeben!
Fischfilet mit Remouladensauce 1,2,c,f,i,j		6,55 €	
Scampi		13,82 €	Scampi sind Kaisergarnelen oder Langusten! Etikett beachten!
Dessert			
Eisbecher 1,2,g,h		3,43 €	Angabe der Eissorten laut Verpackung (Milchspeiseeis, Eiskrem, etc.)
Fruchtsalat 1,2,4		2,56 €	
Kuchen a, c		2,30 €	Zusatzstoffe und Farbstoffe bei Bäcker erfragen und angeben! z.B.: Belegkirsche mit Farbstoff, Schokoladenüberzug aus "kakaohaltiger Fettglasur".

Biere			
Bier vom Fass hell, X-Brauerei	0,5 l	2,30 €	
Pils vom Fass Y-Brauerei	0,3 l	1,64 €	Bier mit der Angabe „nach dem deutschen Reinheitsgebot gebraut“ darf keinen Farbstoff und keine Süßungsmittel enthalten.
Puma Bier, V-Brauerei, Mexiko 1,12	0,33 l	2,05 €	Ausländische Biere können Zusatzstoffe enthalten, Angabe erforderlich
Berliner Weiße mit Schuss (grün) (1)	0,5 l	2,46 €	Waldmeistersirup enthält Farbstoff
Weine			
Weißwein Aschaffenburg Pompejaner Müller Thurgau, Kabinett, trocken	0,25 l	2,80 €	Weinart: Weißwein, Rotwein, Rosé, Rotling, Weißherbst Verkehrsbezeichnung: Tafelwein, Landwein, Qualitätswein, Qualitätswein mit Prädikat (Abkürzung möglich: QbA, DOC, AC, Prädikatswein) Herkunftsland bei Auslandsweinen: Anbaugebiet für Qualitätswein b. A. / Weinbaugebiet für Tafelwein/Landwein Geschmacksrichtung (trocken, halbtrocken, lieblich,
Rotwein Volkacher Kirchberg Domina, QbA, trocken			
Schoppen / Hausschoppen			
Apfelwein			
Sekt			
Mumm trocken	0,75 l	20,48 €	Siehe Warenkennzeichnung
Mumm trocken	0,25 l	7,68 €	Champagner geschützte Herkunftsmarke - Etikett beachten
Spirituosen			
Bols blau (1)	2 cl	2,30 €	
Campari (1)	2 cl	2,30 €	
Pernod (1)	2 cl	2,30 €	
Cognac	2 cl	4,10 €	„Cognac“ geschützte Herkunftsmarke sonst Weinbrand
Southern Comfort	2 cl	2,05 €	Likör, kein Whisky! Zusatzstoffe
Metaxa	2 cl	2,56 €	Griechische Spezialität, kein Weinbrand, Brandy oder Cognac
Rum	2 cl	2,30 €	Wenn Rumverschnitt, dann angeben
Whisky-Cola (Whisky 2cl) (1;3;9)	0,2 l	1,79 €	Menge Whisky angeben
Gin-Tonic (Gin 2cl) (10)	0,2 l	2,30 €	Menge Gin angeben
Heißgetränke			
Kaffee/Tee Mengenangabe Glas, Tasse, Kännchen ist ausreichend			
Tasse Kaffee (entkoffeiniert)		1,28 €	Nicht koffeinfrei
Glas Tee mit Rum (Rum 2cl)		1,79 €	Rumverschnitt falls verwendet angeben!
Glas Glühwein		1,54 €	Oftmals kein Wein sondern ein "weinhaltiges Getränk", siehe Etikett
Mineralwasser/Tafelwasser	0,25 l	1,28 €	Getränke mit der Bezeichnung Mineralwasser dürfen nur in Flaschen angeboten werden. Getränke aus angebrochenen Flaschen sind kein Mineralwasser sondern Tafelwasser.
Fanta 1,4	0,3 l	1,28 €	Zusatzstoffe auf Etikett beachten
Cola 1,4, 10	0,2 l	1,02 €	
Cola light 1,4,10, 12, 13	0,2 l	1,02 €	Brennwertangabe nicht vergessen

Cola Mix 1,4,10	0,5 l	2,15 €	
Ginger Ale 1	0,2 l	1,54 €	
Bitter Lemon 11	0,2 l	1,54 €	
Apfelsaft	0,2 l	2,05 €	Qualität angeben! Saft (100 % Saft - auf Etikett ablesen)
Apfelsaftgetränk 4	0,4 l	1,79 €	Qualität angeben! Fruchtsaftgetränk (auf Etikett ablesen)
Orangennektar	0,2 l	1,54 €	Qualität angeben! Nektar (auf Etikett ablesen)
Eistee 4	0,2 l	1,43 €	
Red Bull	0,2 l	2,30 €	

Zusatzstoffe:

- | | | |
|-----------------------------|--------------------------|--|
| 1) mit Farbstoff | 7) geschwärzt | 13) enthält eine Phenylalaninquelle |
| 2) mit Konservierungsstoff | 8) mit Phosphat | 14) gewachst |
| 3) mit Nitritpökelsalz | 9) mit Milcheiweiß | 15) mit Taurin |
| 4) mit Antioxidationsmittel | 10) koffeinhaltig | 16) enthält Sojaöl; aus genetisch veränderter Soja hergestellt |
| 5) mit Geschmacksverstärker | 11) chininhaltig | |
| 6) geschwefelt | 12) mit Süßungsmittel(n) | |

Allergene:

- | | | |
|---------------|----------------------------------|---------------|
| a) Weizen | f) Soja | k) Sesam |
| b) Krebstiere | g) Milch | l) Sulfit |
| c) Eier | h) Schalenfrüchte (nicht Nüsse!) | m) Lupine |
| d) Fische | i) Sellerie | n) Weichtiere |
| e) Erdnüsse | j) Senf | |

Saft/Nektar:

Bei den Säften ist darauf zu achten, dass es sich auch tatsächlich um Saft und nicht um Nektar oder ein Fruchtsaftgetränk handelt. Da es sich bei Nektar und Fruchtsaftgetränken um minderwertige Ware im Vergleich zum Saft handelt (Saft = immer 100 % Frucht, Nektar dagegen nur 40-50 % Fruchtanteil, der Rest ist Zucker und Wasser), würde bei falscher Kennzeichnung eine Irreführung des Verbrauchers vorliegen.

Mengenangabe:

Nach der Preisangabe-Verordnung ist in Verbindung mit Preisen auf der Getränkekarte die dem Preis zugehörige Menge des Getränkes erforderlich. (z. B.: Bier: 0,3 l zu 2,10 €) Nur so ist dem Verbraucher ein entsprechender Preisvergleich möglich.

Alkoholfreies Getränk:

Bei der Neugestaltung der Speisekarte sollte bedacht werden, dass der § 6 Gaststättengesetz dahingehend ergänzt wurde, dass seit 1. Januar 2002 ein nicht alkoholisches Getränk hochgerechnet auf den Liter nicht teurer sein darf, als das billigste alkoholische Getränk. Ein besonderer Service für den Gast ist es, wenn die nicht alkoholischen Getränke, die nicht teurer sind als das billigste alkoholische Getränk, gekennzeichnet sind.

Qualitätsbegriffe:

Bietet der Gastwirt ein "Wiener Schnitzel" an, so muss es sich gem. den "Leitsätzen" hier immer um Kalbfleisch handeln, schreibt er hingegen "Schnitzel Wiener Art", so kann er auch Schweinefleisch einsetzen.

Wird auf der Speisekarte "Schinken" angeboten, so muss es sich hierbei immer um ein "gewachsenes" Stück handeln und nicht um so genanntes "Formfleisch", bei welchem unter Einsatz von Hitze und Druck einzelne Fleischstücke zusammengepresst werden. Oft handelt es sich bei dem "ausgewiesenen" Kochschinken (z. B.: auf der Pizza oder im Salat) nicht um Schinken, sondern um dieses Formfleisch. Da es sich hierbei um minderwertige Ware handelt und der Verbraucher bei der Bezeichnung Schinken kein Formfleisch erwartet, liegt hier eine Täuschung des Verbrauchers vor, was einen Verstoß nach dem Lebensmittel- u. Futtermittelgesetzbuch darstellt.

Light-Produkte:

Bei Light-Produkten, die offen ohne Verpackung (z.B.: Cola Light im Glas ohne Flasche) serviert werden, müssen zusätzlich die nährwertbezogenen Angaben in der Speisen- und Getränkekarte angegeben werden. (Die Nährwertabelle befindet sich auf der Verpackung und muss so übernommen werden!)

z.B.:

Angaben pro 100ml

Brennwert (kj/kcal)
 Eiweiß (g)
 Kohlenhydrate (g)
 Fett (g)

**falls weitere
 Angaben
 vorhanden
 dann:**

Brennwert (kj/kcal)
 Eiweiß (g)
 Kohlenhydrate (g)
 Zucker (g)
 Fett (g)
 gesättigte Fettsäuren (g)
 Ballaststoffe (g)
 Natrium (g)

GVO-Kennzeichnung:

Nach der Verordnung (EG) 1829/2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel sind alle Lebensmittel kennzeichnungspflichtig, die

- gentechnisch veränderte Organismen (GVO) enthalten
- aus GVO bestehen oder
- aus GVO hergestellt werden oder Zutaten enthalten, die aus GVO hergestellt werden.

Die Kennzeichnungshinweise sind gut sichtbar, gut lesbar und identifizierbar mit nicht verwischbarer Schrift anzugeben.

Unser Tipp: erweitern Sie einfach die Nummerierung und führen die GVO-Produkte wie die Zusatzstoffe auf. Beispiel siehe Musterspeisekarte!

Haftungsausschluss:

Ogleich dieses Merkblatt sorgfältig erstellt wurde, kann keine Haftung für eventuelle Fehler oder Auslassungen übernommen werden. Es stellt auch keinen verbindlichen Rechtsrat dar und ersetzt keine auf den Einzelfall bezogene Beratung. Die jeweils aktuellen Rechtsnormen sind zu beachten.