



Merkblatt Kenntlichmachung auf Speise- und Getränkekarte mit Muster

Bei der Erstellung von Speise- und Getränkekarten sind verschiedene gesetzliche Anforderungen zu beachten. Die nachstehenden Hinweise sollen helfen den Anforderungen zur **Kenntlichmachung von Zusatzstoffen, Allergenen und weiteren erforderlichen Angaben** gerecht zu werden.

1. Kenntlichmachung von Zusatzstoffen

Die Kenntlichmachung der Zusatzstoffe hat nach den Bestimmungen des **§ 5 der Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung (LMZDV)** in Verbindung mit **Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe** zu erfolgen. Neben der LMZDV gelten weitere **Vorschriften zur Kennzeichnungspflicht**.

Da einige Zusatzstoffe Unverträglichkeiten oder Allergien hervorrufen können, ermöglicht erst die Kenntlichmachung dem Gast festzustellen, welche Speisen für ihn geeignet sind. Die erforderlichen Angaben müssen jedoch nicht so detailliert aufgeführt werden, wie auf dem Zutatenverzeichnis von Fertigpackungen. Bei der Angabe reicht die Gruppe, welcher der jeweilige Zusatzstoff zugeordnet wird, es muss nicht die genaue chemische Bezeichnung angegeben werden.

Bei verpackten Fertigprodukten, z.B. bei Dosen oder Getränken, kann der Gastronom die anzugebenden Zusatzstoffe den Etiketten entnehmen. Bei z.B. losen 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 sie anzugeben.

Diese 14 Zusatzstoffgruppen müssen in den Speise- und Getränkekarten wie folgt angegeben werden:

1. mit Farbstoff
2. mit Konservierungsstoff oder die Angabe „konserviert“
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker
5. geschwefelt
6. geschwärzt
7. mit Phosphat
8. mit Milcheiweiß
9. koffeinhaltig
10. chininhaltig
11. gewachst (wenn die Oberfläche von frischen Früchten derart behandelt wurde)
12. mit Taurin
13. enthält eine Phenylalaninquelle (ist z.B. bei Aspartam anzugeben)
14. mit Süßungsmittel(n)

Die Angabe nach Nummer 14 muss bei der Verkehrsbezeichnung erfolgen.

Die Nummern 1-13 können als Fußnote angegeben werden, die auf einer Seite erläutert werden. Bei der Angabe von Farbstoffen bedingt die Verwendung von Azo-Farbstoffen (Gelborange (E110), Chinolin-gelb (E104), Azorubin (E122), Allurarot AC (E129), Tartrazin (E102), Cochenillerot A (E124)) eine Besonderheit in der Kennzeichnung. Es muss entweder der **Name** oder die **E-Nummer des Azo-Farbstoffes** genannt sein. Zusätzlich muss der **Warnhinweis „Kann die Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen“** direkt bei der Speise angegeben werden.

Die Kennzeichnung würde dann auf der Speisekarte z.B. „mit Farbstoff E104, kann die Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen“ lauten.

Gastwirte sollten alle Zusatzstoffe angeben, auch wenn zu vermuten ist, dass diese keine technologische Wirkung entfalten.

2. Kenntlichmachung allergener Zutaten

Eine Kennzeichnungspflicht für **allergene Lebensmittelzutaten bei lose verkaufter Ware**, für Speisen und Getränke in Gaststätten, Kantinen und anderen Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung besteht ab dem 14. Dezember 2014 entsprechend der europäischen **Lebensmittelinformationsverordnung – LMIV** (VO (EU) 1169/2011). In der nationalen **Durchführungsverordnung (LMIDV)** ist geregelt, auf welche Weise und an welchem Ort die Allergen Kennzeichnung vorzunehmen ist.

Folgende 14 Allergene sind ab dem 14. Dezember 2014 kenntlich zu machen:

1. glutenhaltiges Getreide, namentlich (z.B. Weizen (wie Dinkel, Kamut), Roggen, Gerste, Hafer oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse
2. Krebstiere und -erzeugnisse
3. Eier und -erzeugnisse
4. Fisch und -erzeugnisse
5. Erdnüsse und -erzeugnisse
6. Sojabohnen und -erzeugnisse
7. Milch und -erzeugnisse (einschließlich Laktose)
8. Schalenfrüchte, namentlich (z.B. Mandeln, Pistazien, div. Nüsse)
9. Sellerie und -erzeugnisse
10. Senf und -erzeugnisse
11. Sesamsamen und -erzeugnisse
12. Schwefeldioxid und Sulfite (bei mehr als 10mg/kg) ausgedrückt als SO₂
13. Lupinen und -erzeugnisse
14. Weichtiere und -erzeugnisse

In Speisekarten wird meist schon durch die **Produktbezeichnung auf die Verwendung von Allergenen** hingewiesen. Jedoch können „versteckte“ Allergene vorhanden sein.

Beachten Sie, dass eine umfassende Mitarbeiterschulung zum Thema Allergene von sehr hoher Bedeutung ist. Falsche Informationen können für einen Allergiker lebensbedrohlich sein.

3. Kennzeichnung von gentechnisch veränderten Lebensmitteln oder Zutaten

Nach der **Verordnung (EG) 1829/2003 über genetisch veränderte Lebens- und Futtermittel** sind alle Lebensmittel kennzeichnungspflichtig, die **gentechnisch veränderte Organismen (GVO)** enthalten, aus GVO bestehen, aus GVO hergestellt werden oder Zutaten enthalten, die aus GVO hergestellt werden.

Was ist anzugeben:

- „genetisch verändert“
- „aus genetisch verändertem ... (Mais...) ... hergestellt“

4. Weitere zu beachtende Rechtsvorschriften

Durch falsche oder unvollständige Bezeichnungen in der Speise- und Getränkekarte kann es neben Verstößen gegen die LMZDV, LMIV und LMIDV ebenfalls zu Verstößen z.B. gegen folgende Rechtsvorschriften kommen:

- Gaststättengesetz
- Weingesetz
- Preisangaben-Verordnung
- Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch .

Außerdem könnte gegen die geltenden „Leitsätze“ des Lebensmittelbuches verstoßen werden.

Fallbeispiele:

Saft

Auf der Karte werden „Säfte“ angepriesen, es wird jedoch nur „Nektar“ oder ein „Fruchtsaftgetränk“ angeboten. Da es sich bei Nektar und Fruchtsaftgetränk um minderwertige Ware im Vergleich zum Saft handelt (Saft = immer 100% Frucht, Nektar = 40 - 50% Fruchtanteil, der Rest ist Zucker und Wasser), liegt hier eine Irreführung des Verbrauchers vor.

Wein

Bei Weinkarten sind daher folgende Pflichtangaben erforderlich:

- Qualitätsstufe (evtl. in Verbindung mit dem Prädikat, z.B. Kabinett, Spätlese usw.)
- Herkunftsland bzw. bestimmtes Anbaugebiet (z.B. Italien, Rheinhessen, Franken usw.)
- Weinart (Weißwein, Rotwein, Rosé oder Rotling)
- Mengenangabe
- Preis

Frankenweinschorlen sind mit Qualitätswein herzustellen!

Speiseeis

Bei Speiseeis ist die Angabe der Verkehrsbezeichnung verpflichtend, z.B. Fruchteis, Milcheis, Einfacheiscreme. Genau wie bei allen anderen Speisen und Getränken ist auch hier die Angabe der Zusatzstoffe notwendig. Achten Sie auch auf eine mögliche Abweichung bei der Verkehrsbezeichnung, z.B. Kremeis, Eierkremeis, Rahmeis, Milcheis, Eiskrem, Fruchteiskrem, Fruchtorsbet, Wassereis.

Mengenangabe

Nach der Preisangaben-Verordnung ist in Verbindung mit Preisen auf der Getränkekarte die dem Preis zugehörige Menge des Getränkes erforderlich (z.B.: Bier: 0,3 l zu 2,50 €). Nur so ist dem Verbraucher ein entsprechender Preisvergleich möglich. Bei Mischgetränken (Grog) ist der Anteil des alkoholischen Getränkes in cl anzugeben (z.B. 2 cl Rum).

Alkoholfreie Getränke

Ist der Ausschank alkoholischer Getränke gestattet, so ist mindestens ein alkoholfreies Getränk nicht teurer zu verabreichen als das billigste alkoholische Getränk. Der Preisvergleich erfolgt hierbei auch auf der Grundlage des hochgerechneten Preises für einen Liter der betreffenden Getränke.

Qualitätsbegriffe

Bietet der Gastwirt ein „Wiener Schnitzel“ an, so muss es sich gemäß 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 sog. „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 Lebens- und Futtermittelgesetzbuch darstellt.

5. Muster für Speise- und Getränkekarte

Eine Speise- und Getränkekarte darf durch ihre Angaben den Verbraucher nicht irreführen. Die LMZDV und LMIV sollten nicht als bloße Schikane seitens des Gesetzgebers angesehen werden. Sie eröffnet auch die Möglichkeit, die eigenen Produkte möglichst „zusatzstofffrei“ herzustellen und sie dem Gast auch so anzubieten. Dafür muss jedoch bereits beim Einkauf der Zutaten auf enthaltene Zusatzstoffe geachtet werden. Erst die korrekte Kennzeichnung der Zusatzstoffe/Allergene versetzt Gäste in die Lage, ausschließlich Speisen zu bestellen, die nicht mit Stoffen hergestellt wurden, gegen die sie allergisch sind oder eine Unverträglichkeit haben.

Der Hinweis, wo die verwendeten Zusatzstoffe und Allergene in Ihrer Speisekarte zu finden sind, ist in geeigneter Weise auf jeder Seite der Speisekarte anzubringen (z. B. „Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte.“)

Es kann auch ein Hinweisschild (z.B. „Zusatzstoffe und Allergene sind zu erfragen, eine schriftliche Aufzeichnung ist auf Nachfrage zugänglich“) deutlich sichtbar angebracht werden.

Die in dieser Musterspeisekarte genannten Zusatzstoffe und Allergene müssen nicht in den von Ihnen verarbeiteten Produkten enthalten sein. Fragen Sie deshalb bei Ihren Lieferanten (Metzger, Bäcker, Konditor etc.) nach!

Innerhalb der Musterkarte sind Hinweise (in Klammern gesetzter Kursivdruck) zu einzelnen Produkten angegeben.

Speise- und Getränkekarte (Muster)

Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe (Zahlen) sowie der Allergene (Buchstaben) finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte.

Suppen

- Nudelsuppe (4) 3,50 €
 - Kartoffelsuppe mit 1 Paar Wiener Würstchen (2; 4; 7) 4,50 €
 - Soljanka mit Süßungsmittel und Brot (2; a; f; i) 4,50 €
- (Im Brot könnte ein Konservierungsstoff sein - bei Ihrem Bäcker erfragen!)*

Kalte Gerichte und Vorspeisen

- Räucherlachs auf Toast mit Sahnemeerrettich (a) 5,80 €
(Im Brot könnte auch Konservierungsstoff sein, s. o.)
- Weinbergschnecken mit Kräuterbutter und Toast (2; a) 5,50 €
(Achatschnecken sind keine Weinbergschnecken, Etikett beachten!)
- Gefüllte Tomate mit Fleischsalat (2; 4; 7) 3,00 €
- Rührei, garniert mit Salat und Toast (8; a) 4,50 €
(Wenn Rührei mit Milch/Rahm aufgeschlagen wird, ist das Milcheiweiß zu kennzeichnen. Im Brot könnte Konservierungsstoff sein, s.o.)
- Schinkenplatte, Gewürzgurke 5,50 €
(Wenn kein Hinterschinken, dann angeben: Vorderschinken, Formfleischvorderschinken sh. Verpackung)
- Käseplatte (Schweizer Emmentaler) 4,80 €
(Käsesorte und Herkunftsland korrekt angeben. Auf Zusatzstoffe achten, sh. Verpackung)
- Lachsbrot mit Zwiebeln und Ei garniert (1; 2) 3,00 €
(Es muss sich um echten Lachs handeln, sonst muss die Bezeichnung Lachersatz angegeben werden.)
- Lachsbrot (Lachersatz) mit Zwiebel garniert (1; 2; 3) 2,20 €
- Bunter Salatteller mit Mais (genetisch verändert), schwarzen Oliven, Schinkenstreifen (2; 4; 6) und Fetakäse 6,50 €
(Schinken s.o., bei Feta handelt es sich um eine geschützte Markenbezeichnung für griechischen Schaf- /Ziegenkäse. Ansonsten ist die Verkehrsbezeichnung des Produktes z.B., Hirtenkäse, Weißkäse etc. anzugeben.)

Würste

- Bockwurst mit Kartoffelsalat (1; 2; 4; 5; 7; c; i) 2,20 €
- 2 Paar Wiener Würstchen mit Brot (2; 4; 7; a) 2,20 €
- Currywurst (4; 7) *(Bratwurst, nicht Bockwurst)* 3,50 €
- 6 Rostbratwürste mit Brot (2; 4; 8; a) 4,00 €

Pizza

- Türkische Pizza (a) 4,50 €
 - Pizza Salami (1; 2; 4; a) 6,00 €
 - Pizza Schinken (2; 4; a) 6,00 €
- (Wenn kein Hinterschinken verwendet wird, dann in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung angeben: z.B. Pizza mit Vorderschinken, Formfleischschinken oder Formfleischvorderschinken. Entspricht die eingesetzte Zutat keiner der zuvor genannten Verkehrsbezeichnungen, handelt es sich nicht um Schinken und die Pizza darf auch nicht als Schinken-Pizza angeboten werden, z.B. Chef-Pizza mit Pizzabelag aus 55 % gepökeltem Schulterfleisch überwiegend fein zerkleinert, zusammengefügt, mit Stärke und Trinkwasser, ...)*

Hauptgerichte

- Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat (2; 5; a; c; i) 10,80 €
(Wiener Schnitzel muss immer aus Kalbfleisch bestehen, sonst Tierart angeben oder Bezeichnung als „Schnitzel Wiener Art“)
- Kotelett mit Bratkartoffeln (a; c) (Schweinefleisch, sonst Tierart angeben) 7,80 €
- Rahmgeschnetzeltes mit Spätzle (1; 5; a; c) (Kalbfleisch, sonst Tierart angeben) 11,80 €
- Rotbarschfilet mit Remouladensauce (1; 2; c; j) 7,50 €
- Scampi (Scampi sind Kaisergarnelen oder Langustinen! Etikett beachten!) 13,80 €
- Asia-Nudeln mit Gemüse und Soße (4; a; c; e; f) 5,20 €
- Reis mit Huhn und Erdnuss-Soße (4)
- Seezunge mit Butterkartoffeln 14,50 €
(Die teure Seezunge (Solea solea) kann leicht mit der nicht so wertvollen Rotzunge verwechselt werden.)

Dessert

- Eisbecher mit Süßungsmittel(n) (1) 4,50 €
(Angabe der Eissorte lt. Verpackung, **Milchspeiseeis**, Eiskrem)
- Fruchtsalat mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n) (1; 2; h; l) 3,00 €
(Angabe nach § 9 Abs. 2 Satz 2 ZZuLV; bei Zusatz von einer Zuckerart und Süßungsmittel)
- Kuchen (a; c; h) 2,50 €
(Zusatzstoffe und Farbstoffe bei Bäcker erfragen und angeben z.B. Belegkirschen mit Farbstoff, Schokoladenüberzug aus „kakaohaltiger Fettglasur“)

Biere

- Bier vom Fass hell, X-Brauerei (a) (Angaben: Art, Brauerei, Menge, Preis) 0,5 l 2,60 €
- Pils vom Fass, Y-Brauerei (a) 0,3 l 2,80 €
(Bier mit der Angabe „nach deutschem Reinheitsgebot gebraut“ darf weder Farbstoff noch Süßungsmittel enthalten)
- Puma Bier, V-Brauerei, Mexiko mit Süßungsmittel(n) (1) 0,33 l 3,00 €
(Ausländische Biere können Zusatzstoffe enthalten, Angabe erforderlich)
- Berliner Weiße mit Schuss (grün) (1; a) 0,5 l 2,70 €
- Hefeweizen 0,5 l 3,20 €

Weine (l)

(Farbe, Herkunft, Sorte, Qualitätsstufe angeben z. B. Landwein, Tafelwein, Qualitätswein)

Sekt

- XXXX, trocken 0,75 l 25,00 €
- XXXX, trocken („Piccolo“ ist geschützte Herkunftsmarke der Fa. Henkell!) 0,25 l 7,50 €
- Champagner (Geschützte Herkunftsmarke, Etikett beachten) 0,75 l 65,00 €

Spirituosen

- Bitterorangenlikör (1), Bitterlikör (1), Anisschnaps (1) 2 cl 2,30 €
- Cognac („Cognac“ geschützte Herkunftsmarke sonst Weinbrand) 2 cl 4,10 €
- Whiskylikör (kein Whisky! Zusatzstoffe beachten) 2 cl 2,50 €
- Metaxa (Griechische Spezialität) 2 cl 2,50 €
- Rum (wenn Rumverschnitt, dann angeben) 2 cl 2,30 €
- Whisky-Cola (Whisky 2 cl) (1; 3; 9) (Menge Whisky angeben) 0,2 l 3,50 €
- Gin-Tonic (Gin 2 cl) (10) (Menge Gin angeben) 0,2 l 3,00 €

Heißgetränke

(bei Kaffee/Tee ist die Mengenangabe Glas, Tasse, Kännchen ausreichend)

- Tasse Kaffee (entkoffeiniert) (Nicht koffeinfrei) 1,50 €
- Glas Tee mit Rum (Rum 2 cl) (Rumverschnitt - falls verwendet – angeben) 2,80 €
- Glas Glühwein (Oftmals kein Wein, sondern „weinhaltiges Getränk“, siehe Etikett) 2,80 €

Nichtalkoholische Getränke

- Mineralwasser/Tafelwasser	0,25 l	1,50 €
<i>(Getränke mit der Bezeichnung Mineralwasser dürfen nur in Flaschen angeboten werden. Getränke aus angebrochenen Flaschen sind kein Mineralwasser, sondern sind als Tafelwasser zu kennzeichnen. Ebenso sind Wässer, die mit einem Carbonator hergestellt werden, als Tafelwasser zu bezeichnen.)</i>		
- Orangenlimonade (1; 3) (Zusatzstoffe auf Etikett beachten)	0,3 l	1,50 €
- Cola (1; 3; 9)	0,3 l	1,50 €
- Cola light mit Süßungsmittel (1; 3; 9; 13)	0,3 l	1,50 €
- Cola Mix (1; 3; 9)	0,5 l	2,30 €
- Ginger Ale (1)	0,2 l	1,80 €
- Bitter Lemon (10)	0,2 l	1,80 €
- Apfelsaft (Qualität angeben! 100 % Saft, auf Etikett ablesen)	0,2 l	1,80 €
- Apfelsaftgetränk (Qualität angeben, Fruchtsaftgetränk, auf Etikett ablesen)	0,4 l	1,90 €
- Orangennektar (Qualität angeben! Nektar, auf Etikett ablesen)	0,2 l	1,60 €
- Eistee (3)	0,2 l	2,50 €

Zusatzstoffe:

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoff
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Geschmacksverstärker
- 5) geschwefelt
- 6) geschwärzt
- 7) mit Phosphat
- 8) mit Milcheiweiß
- 9) koffeinhaltig
- 10) chininhaltig
- 11) gewachst
- 12) mit Taurin
- 13) enthält eine Phenylalaninquelle

Allergene:

(soweit als Zutat verwendet und nicht in der Speisenbezeichnung erkennbar, mögliche Spuren von Allergenen, die durch die Zubereitung in derselben Küche entstehen können, konnten nicht berücksichtigt werden)

	<u>oder</u>
a) Name des glutenhaltigen Getreide	G) Weizen, ...
b) Krebstiere	K)
c) Eier	E)
d) Fische	F)
e) Erdnüsse	En)
f) Sojabohnen	So)
g) Milch	M)
h) Schalenfrüchte (Nuss Art)	N) Mandel, ...
i) Sellerie	Sr)
j) Senf	Se)
k) Sesamsamen	Sm)
l) Schwefeldioxid	Sw)
m) Lupinen	L)
n) Weichtiere	W)

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt. Dieses Merkblatt dient als Orientierung, ersetzt aber nicht die Kenntnis rechtlicher Vorschriften. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte unter der angegebenen Anschrift an das Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt der Stadt Brandenburg an der Havel.

Stand: Juli 2021