



Informationen zur Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen in der Speisekarte

Stand: Januar 2015

Die Speisekarte ist das Aushängeschild eines jeden Lokals. Umso wichtiger ist es, dass sie übersichtlich ist und mit den rechtlichen Anforderungen im Einklang steht. Neben der Beschreibung der angebotenen Speisen und Getränke sind für bestimmte Verbraucherkreise aufgrund von Allergien und Unverträglichkeiten auch Informationen über die verwendeten Zutaten und Zusatzstoffe der Gerichte erforderlich.

Die folgenden Erklärungen sollen Ihnen bei der Erstellung Ihrer Speisekarte behilflich sein. Die Erklärungen und Beispiele erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit und Richtigkeit. Als Lebensmittelunternehmer sind Sie für die korrekte Bezeichnung und Kennzeichnung Ihrer Speisen verantwortlich. Deshalb ist es wichtig, dass Sie sich über die Zusammensetzung Ihrer Speisen/Ihrer Zutaten informieren und auch bei Ihren Lieferanten die notwendigen Informationen über Ihre Lebensmittel einholen (so können Sie üblicherweise z.B. aus Etiketten, Lieferscheinen, Verpackungen die notwendigen Informationen entnehmen).

Allergenkennzeichnung

Mit Inkrafttreten der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV, EU-VO 1169/2011) zum 13.12.14 ist die Allergenkennzeichnung auch für sogenannte lose Ware verpflichtend. Das heißt, auch Betreiber von Gaststätten und sonstigen Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung sind verpflichtet, eine korrekte und vollständige Allergenkennzeichnung ihrer Waren vorzunehmen. Die Liste der deklarationspflichtigen Allergene befindet sich in Anlage II zur LMIV und enthält folgende Stoffe:

- glutenhaltiges Getreide (namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon sowie Erzeugnisse daraus),
- Krebstiere und Krebstiererzeugnisse,
- Eier und Eierzeugnisse,
- Fische und Fischerzeugnisse,
- Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse,
- Sojabohnen und Sojaerzeugnisse,
- Milch und Milchprodukte,
- Schalenfrüchte (namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- und Queenslandnüsse sowie daraus hergestellte Erzeugnisse),
- Sellerie und Sellerieerzeugnisse,
- Senf und Senferzeugnisse,
- Sesamsamen und Sesamerzeugnisse,
- Schwefeldioxid und Sulphite mit einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10ml/l,
- Lupinen und Lupinenerzeugnisse,
- Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.

§ 2 Absatz 2 der vorläufigen Lebensmitteleinrichtungs-Ergänzungsverordnung (VorILMIEV) lässt in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung sowohl die Angabe der Allergene in schriftlicher Form (z.B. über gut sichtbare Aushänge in der Verkaufsstätte, Speisekarten, Preisverzeichnisse, Allergenmappen) und auch in mündlicher Form (Auskunft durch Servicekräfte) zu. Die mündliche Auskunft ist allerdings nur zulässig, wenn eine schriftliche Dokumentation der verwendeten Allergene angefertigt und dem Gast bzw. der Lebensmittelüberwachung auf Nachfrage vorgelegt werden kann. Außerdem müssen Sie Ihren Gast mit einem schriftlichen Hinweis im Lokal über die mündliche Information und die Möglichkeit Einsichtnahme in die schriftliche Allergendokumentation

informieren. Wie eine solche Allergendokumentation aussehen kann, können Sie der Checkliste „Allergendokumentation“, die Sie auf unseren Webseiten finden können, entnehmen.

Wichtig: Halten Sie die Allergenkennzeichnung Ihrer Speisen aktuell! Manchmal reicht schon ein leicht abgeändertes Rezept, der Lieferantenwechsel oder Wechsel des Küchenpersonals, um Allergene in eine Speise zu bringen, die vorher nicht enthalten waren.

Tipp: Gluten- und Nussallergiker sind in der Regel nicht gegen alle Getreide- oder Nussorten allergisch. Um die Auswahl der Speisen für Allergiker zu erhöhen, empfiehlt es sich, die Sorte des verwendeten Getreides/der verwendeten Nüsse anzugeben (z.B.: enthält glutenhaltiges Getreide (Roggen)).

Die Lebensmittelüberwachung der Stadt München empfiehlt die Dokumentation der Allergene in der Speisekarte, da die Zusatzstoffkennzeichnung ohnehin verpflichtend in der Speisekarte angegeben werden muss und der Gast über die Speisekarte beide Informationen erhalten kann.

Zusatzstoffkennzeichnung

Anhang II der Verordnung (EG) 1333/2008 (Zusatzstoff-Verordnung) führt auf, welche Zusatzstoffe zur Herstellung von Lebensmitteln zugelassen sind. Informationen über deklarationspflichtige Zusatzstoffe können Sie den Inhaltsverzeichnissen Ihrer Rohstoffe entnehmen bzw. von Ihrem Lieferanten erfragen. Für Gaststätten ist die Dokumentation der in den Speisen enthaltenen Zusatzstoffe verbindlich in Form von Speisekarten bzw. Preisaushängen vorgeschrieben, Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung (z.B. Kantinen) können die Information in Form von Speisekarten, Preisaushängen oder in sonstiger schriftlicher Form abgeben (§ 9 Absatz 6 Nummern 5 und 6 Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZzulV)).

Zusatzstoffe sind nicht mit ihrem chemischen Namen oder ihrer „E-Nummer“ anzugeben, sondern mit folgenden Oberbegriffen:

- (1) „mit Farbstoff“ für die Stoffe mit den E-Nummern 100 – 180, bei den Farbstoffen E 102, E 104, E 110, E 122, E 124, E 129 ist zusätzlich der Hinweis: „Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinflussen.“ anzubringen,
- (2) „mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“ für die E-Nummern E 200 – E 219, E 234, E 235, E 239, E 249 – E 252, E 280 – E 285 und E 1105, für die Konservierungsstoffe E 249 – E 252 ist auch die Kennzeichnung „mit Nitritpökelsalz“, „mit Nitrat“ oder „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“ zuässig,
- (3) „mit Antioxidationsmittel“ für E 300- E 321, E 385, E 392, E 586,
- (4) „mit Geschmacksverstärker“ für E 355 – E 357, E 508 – E 511, E 620 – E 640,
- (5) „geschwefelt“ für die E-Nummern E 220 – E 228,
- (6) „geschwärzt“ für 579 und E 585,
- (7) „gewachst“ für die E-Nummern E901 – E 904, E 912, E 914,
- (8) „mit Phosphat“ für E 338 – E 341, E 450 – E 452
- (9) „mit Süßungsmitteln“ für E 420, E 421, E 950 – E 955, E 957, E 959 – E 962, E 964 – E 968, bei der Verwendung von E 951 zusätzlich der Hinweis „enthält eine Phenylalaninquelle“, bei E 420, E 421, E 953, E 955 – E 967 folgt der Hinweis: „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“.
- (10) „Milcheiweiß“/ „Stärke“/ „Eiklar“/ „flüssiges Eiweiß“/ „Sojaweiß“ bei der Verwendung von dieser Stoffe in tierischen Lebensmitteln (z.B. Nuggets, Formschinken).

Weiterhin sind nach der Fruchtsaftverordnung und der Aromenverordnung folgende Zusatzstoffe zu deklarieren:

- (11) „koffeinhaltig“ für koffeinhaltige Getränke außer Tee und Kaffee bzw. Erzeugnisse auf Kaffee oder Teebasis, sofern sie diese Begriffe in der Verkehrsbezeichnung enthalten (z.B. Eistee), bei Getränken mit einem Koffeingehalt von mehr als 150 mg/l ist zudem ein Warnhinweis anzubringen "erhöhter Koffeingehalt, für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen“,
- (12) „chininhaltig“ für chininhaltige Erfrischungsgetränke (z.B. Ginger-Ale)
- (13) „taurinhaltig“ für Getränke mit Taurin (z.B. Energydrinks).

Nach der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel ist die Verwendung von gentechnisch veränderten Produkten und Zutaten zu kennzeichnen:

(14) „gentechnisch verändert“ / „unter Verwendung von gentechnisch verändertem ... hergestellt“.

Verwendung von Imitaten

Besonders häufig wird in der Speisenzubereitung Käse durch Pflanzenfetterzeugnisse imitiert. Käse sind frische oder in verschiedenen Graden der Reife befindliche Erzeugnisse, die aus dickgelegter Käsereimilch hergestellt sind (§ 1 Abs. 1 Käseverordnung). Auf Etiketten und Speisekarten darf der Begriff „Käse“ aufgrund des Bezeichnungsschutzes nur dann verwendet werden, wenn das beworbene Produkt tatsächlich Käse im Sinne der Käseverordnung enthält. Sobald ein Nichtmilchbestandteil (z.B. Pflanzenfett) statt eines Milchbestandteils verwendet wird, ist der Begriff „Käse“ für das Produkt, auch als „Käse-Ersatz“ oder „Käseimitat“ nicht mehr zulässig.

Sofern Sie bei der Zubereitung Ihrer Speisen auf Käse verzichten und statt dessen auf ein käseähnliches Produkt zurückgreifen, ist dies in der Speisekarte deutlich zu kennzeichnen. Andernfalls werden die Kunden über die Beschaffenheit des Lebensmittels getäuscht. Insbesondere bei der Verwendung von Fertigprodukten in Gaststätten und Gemeinschaftsverpflegungen (z.B. Fertigpizzen, Fertig-Cordon-Bleu etc.) muss deshalb immer darauf geachtet werden, ob in der Zutatenliste bzw. in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung „Käse“ benutzt wurde, oder beispielsweise „Belag aus Pflanzenfett und Milchpulver“.

Fisch- und Krebsfleischimitate, beispielsweise Lachsersatz und Surimi, sind auf der Speisekarte zu kennzeichnen, da der Gast sich über die Beschaffenheit seiner Speisen im Klaren sein soll.

Geschützte geografische Angaben (g.g.A.) und geschützte Ursprungsbezeichnungen (g.U.) und geschützte Markennahmen

Diese Angaben dürfen nur verwendet werden, wenn sie auch wirklich zutreffen.

Beispiele:

- Die Bezeichnung Feta darf nur für Käse aus Griechenland, der aus Schaf- oder Ziegenmilch hergestellt wurde, verwendet werden; auf der Verpackung steht dann Feta.
- Bei Schrobenhausener- bzw. Abensberger Spargel dürfen diese Bezeichnungen nicht schon verwendet werden, wenn der Spargel aus dieser Gegend kommt, sondern nur wenn er auch genau unter dieser Bezeichnung geliefert wurde.
- Bezeichnungen wie Spezi und Piccolo sind ebenfalls geschützte Marken- bzw. Herkunftsnahmen. Diese Produkte dürfen nur als Originale verkauft werden. Ein selbsthergestelltes Gemisch aus Cola und Orangenlimonade ist noch lange kein Spezi!
- Insbesondere bei Wein ist der Schutz von geografischen Angaben weit verbreitet. Bitte erkundigen Sie sich bei ihrem Lieferanten, ob ggf. ein Schutz für die Weinkennzeichnung besteht.

Auslobung von Bio-Qualität

Wer Speisen und Getränke als Bio-Qualität auslobt, muss beachten, dass der Begriff „Bio“ EU-rechtlich geschützt ist. Wer Bio-Lebensmittel herstellt (oder weiterverarbeitet und als solche bewirbt) muss sich genau an die Vorgaben der EU-Ökoverordnung halten und sich den vorgeschriebenen Kontrollen durch staatlich zugelassene private Kontrollstellen unterziehen. Damit Sie Speisen rechtmäßig als „Bio“- Produkte bewerben dürfen, müssen mindestens 95 % der Zutaten aus ökologischem Anbau stammen.

Weitere Informationen können Sie den Webseiten der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL) entnehmen: <http://www.lfl.bayern.de/iem/oekolandbau/032758/> .

Freiwillige zusätzliche Angaben

Neben den oben stehenden verpflichtenden Angaben haben Sie als Gastwirt auch die Möglichkeit, die Gerichte Ihrer Speisekarte für bestimmte Verbraucherkreise zu kennzeichnen. So ist es beispielsweise zulässig, die Speisen z.B. als „vegetarisch“, „vegan“, „koscher“ oder „halal“ zu kennzeichnen. Diese Bezeichnungen erleichtern Gästen, die aufgrund religiöser oder ethischer Gründe eine bestimmte Ernährung bevorzugen, die Speisenauswahl und sind nicht gesetzlich geregelt. Bitte kennzeichnen Sie Ihre Gerichte nur dann entsprechend, wenn Sie sicherstellen können, dass sie tatsächlich unter Beachtung der für die Verbrauchergruppen wichtigen Regeln hergestellt wurden. Andernfalls (ent-)täuschen Sie Ihre Gäste.

Musterspeisekarte

Bei dieser Speisekarte handelt es sich um ein rechtsunverbindliches Muster. Für die richtige Kennzeichnung von Speisen in der Speisekarte ist allein der Lebensmittelunternehmer verantwortlich.

Bezeichnung des Gerichts Die Bezeichnung des Gerichts gibt seinen Inhalt, die gegebenenfalls enthaltenen Zusatzstoffe und Allergene an. Die in Ihren Speisen verwendeten Allergene sind aus Lieferpapieren, Inhaltsangaben usw. zu ermitteln. Bei den in dieser Musterspeisekarte angeführten Zusatzstoffen und Allergenen handelt es sich um unverbindliche Beispiele.	Menge Bei Getränken muss die Menge angegeben werden (z.B. 0,3l, 5l, Mass, 2cl). Bei Tee/Kaffee genügt „Tasse/Haferl/Kännchen“	Preis	Bemerkungen (Zur Information, nicht auf der Speisekarte zu vermerken)
<u>Vorspeisen</u>			
Salat „Rhodos“, grüner Salat mit Feta, Oliven, Zwiebeln und Tomaten in Joghurtdressing ^{3,6,g}		5,50 €	Feta: geschützte geografische Angabe, der Name „Feta“ darf nicht verwendet werden, wenn z.B. Kuhmilch verwendet wurde. Dann ist „Weichkäse griechischer Art aus Kuhmilch“ o.Ä. anzugeben.
Gemischter Blattsalat mit Kräuterdressing ³		3,50 €	
Bio-Hummus mit Weizenpita-Brot ^{2,3,a,l}		6,00 €	Zur Bioauslobung siehe oben.
Toast Hawaii (Vorderschinken) ^{7,11,a,g}		5,00 €	Wenn kein Hinterschinken verwendet wird, muss die verwendete Schinkenart angegeben werden (z.B. Vorderschinken, Formvorderschinken etc.).
Kleine Sushi – Auswahl (Lachs, Eistich, Gurke, Thunfisch, Surimi (Krebsfleischimitat) mit Wasabi und Gari (Ingwer) ^{1,2,3,11,12,16,b,c,d,l}		7,00 €	Surimi ist ein Fisch- bzw. Krebsimitat und muss als solches gekennzeichnet werden.
<u>Suppen</u>			
Hühnersuppe mit Nudeln ^{4,a,c,i}		3,00 €	Bei Nudeln aufpassen, ob diese mit Ei hergestellt wurden.
Brokkolicrèmesuppe mit Kräutercroutons ^{4,8,a,g}		3,50 €	
<u>Hauptspeisen</u>			
2 Original Münchner Weißwürste mit Brez'n und süßem Senf ^a		6,00 €	Allergene, die offensichtlich in der Bezeichnung bzw. Beschreibung des Lebensmittels vorhanden sind (hier: Senf), müssen nicht extra gekennzeichnet werden.
Schinken-Pizza ^{1,2,7,a,g}		8,00 €	Sollte statt Käse ein Pflanzenfettersatz verwendet werden, ist dies wie folgt zu kennzeichnen: Belag aus Pflanzenfett und Milcheiweiß.
Pizza „Frutti di Mare“ ^{1,a,b,d}		8,50 €	Bei Fertigprodukten auf die Verwendung von Imitaten achten. Diese müssen gekennzeichnet werden.
Tortellini „Emiliana“ ^{2,4,7,a,c,g}		8,00 €	
Schweinsbraten mit Kartoffelknödel		9,90 €	
Züricher Geschnetzeltes mit Spätzle ^{a,c,g,i}		9,90 €	
Schnitzel Wiener Art (vom Schwein) mit Pommes ^{2,3,4,a,c,g}		11,90 €	Zitrone zum Nachwürzen: Sollte die Zitrone gewachst sein, ist dies entsprechend anzugeben. Sie sollte dann neben dem Schnitzel liegen, und nicht auf dem Produkt. Ungewachste (Bio-) Produkte müssen nicht

			gekennzeichnet werden.
Münchner Schnitzel mit Bratkartoffeln ^{a,c,g,k}		11,90 €	
Forelle „Müllerin“ mit Petersilienkartoffel und Selleriegemüse ^{a,d,g,i}		13,50 €	Zitrone siehe oben.
Kinderteller „Käpt'n Crusty“, Spagetti mit Fischstäbchen in Tomatensauce ^{2,4,a,c}		6,90 €	
Desserts			
Gemischtes Eis ^{1,8,11,c,g}		3,50 €	Die Verwendung von Vanillearoma statt echter Vanille muss wie folgt angegeben werden: mit Vanillegeschmack. Falls das Eis mit Pflanzenfett hergestellt wurde, ist dies ebenfalls anzugeben.
Obstsalat „Costa Rica“ mit Mango, Ananas, Banane, Orange, Rosinen ^{1,2,5,11,m}		4,50 €	
Bayerisch Crème an Heidelbeerspiegel mit Mandeltarte ^{11,a,c,g}		4,50 €	Allergene, die offensichtlich in der Bezeichnung bzw. Beschreibung des Lebensmittels vorhanden sind (hier: Mandeln), müssen nicht extra gekennzeichnet werden.
Nichtalkoholische Getränke			
Cola ^{1,3,9} , Fanta ^{1,3}	0,3l 0,5l	2,30 € 3,50 €	
Cola light ^{1,3,9,12}	0,3l	2,40 €	
Bitter Lemon ^{3,10} , Ginger Ale ^{3,10}	0,2l	2,20 €	
Tafelwasser/Mineralwasser	0,3l 0,75l	2,00 € 4,50 €	Bitte beachten Sie § 6 Satz 2 Gaststättengesetz, den sogenannten „Apfelsaftparagraphen“, nach dem mindestens ein alkoholfreies Getränk nicht teurer zu verabreichen ist als das billigste alkoholische Getränk. Der Preisvergleich erfolgt hierbei auch auf der Grundlage des hochgerechneten Preises für einen Liter der betreffenden Getränke.
Säfte aller Art	0,2l	2,50 €	Bitte beachten Sie die unterschiedlichen Qualitätsstufen nach der Fruchtsaftverordnung bzw. des dt. Lebensmittelhandbuchs: Saft: 100% Fruchtgehalt Nektar: Fruchtgehalt zwischen 25% und 50% Fruchtsaftgetränk: Fruchtgehalt zwischen 6% und 30%
Eistee ^{3,11}	0,3l	2,50 €	
Energydrink ^{1,9,10,11,15}	0,2l (Dose)	3,50 €	Achtung: Bei Getränken mit mehr als 150 Milligramm Koffein pro Liter erfolgt die Angabe "erhöhter Koffeingehalt, für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen" gefolgt von der Angabe des Koffeingehaltes in Klammern in Milligramm pro 100 Milliliter.
Heißgetränke			
Kaffee (schwarz)	Tasse Haferl Kännchen	2,00 € 2,50 € 4,00 €	
Cappuccino ^{8,9}	Tasse	2,80 €	
Tee (verschiedene Sorten)	Tasse Haferl Kännchen	2,00 € 2,50 € 4,00 €	

Heiße Schokolade ^{8,9}	Haferl	3,00 €	Heiße Schokolade muss tatsächlich Schokolade enthalten. Getränke auf Basis von gezuckertem Kakaopulver sind „Kakao“. Sonst besteht die Gefahr einer Irreführung durch Verwendung eines deutlich billigeren Grundstoffs.
<u>Alkoholische Getränke</u>			
<u>Bier</u>			
Fassbier (Helles) ^a	0,5 l Maß	3,80 € 7,50 €	
Fassbier (Hefeweizen) ^a	0,5 l Maß	3,80 € 7,50 €	
Radler ^{a,11}	0,5 l Maß	3,50 € 6,70 €	
<u>Wein</u>			
<u>Weißwein</u>			
2012er Weißwein (+ Marke/Herkunft), Qualitätswein ^{c,m}	0,2l 0,75l	4,00 € 15,00 €	Bei Wein immer angeben: Farbe, Herkunft, Sorte, Qualitätsstufe. Achtung: Auch Wein enthält Allergene. Bitte fragen Sie hierzu Ihren Lieferanten.
<u>Rotwein</u>			
2013er Rotwein (+ Marke/Herkunft), Qualitätswein, herb ^{g,m}	0,2l 1l	4,20 € 20,00 €	

Zeichenerklärung

1.) Zusatzstoffe

1 = mit Farbstoffen, 2 = mit Konservierungsstoffen, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärkern, 5 = mit Schwefeldioxid, 6 = mit Schwärzungsmittel, 7 = mit Phosphat, 8 = mit Milcheiweiß, 9 = koffeinhaltig, 10 = chininhaltig, 11 = mit Süßungsmitteln, 12 = enthält eine Phenylalaninquelle, 13 = gewachst, 14 = mit Nitritpökelsalz, 15 = Taurin, 16 = Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)

2.) Allergene

a = glutenhaltiges Getreide, b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c = Eier und Eierzeugnisse, d = Fisch und Fischerzeugnisse, e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse, g = Milch und Milcherzeugnisse, h = Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse (Mandeln, Haselnüsse, Cashewnüsse, Walnüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- und Queenstandnüsse), i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, k = Senf und Senferzeugnisse, l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse, m = Schwefeldioxid und Sulphite, n = Lupinen und Lupinenerzeugnisse, o = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse