



Merkblatt zur Erstellung von Speise- und Getränkekarten

Sie sind Gastwirt/In und wollen eine neue Speisekarte erstellen oder Ihre alte Karte aktualisieren?

Unser Merkblatt soll Ihnen das erleichtern.

Bei der Erstellung von Speise- und Getränkekarten sind verschiedene gesetzliche Anforderungen zu beachten. Die nachstehenden Tipps und Hinweise sollen Ihnen helfen, den gesetzlichen Anforderungen zur Kenntlichmachung von Zusatzstoffen gerecht zu werden.

Kenntlichmachung von Zusatzstoffen:

Zusatzstoffe werden zugesetzt, um im Lebensmittel eine bestimmte Wirkung zu erzielen und/oder dessen Eigenschaften zu verändern oder zu beeinflussen. Es ist gesetzlich vorgeschrieben, bestimmte Zusatzstoffe auch in Speise- und Getränkekarten kenntlich zu machen. Die Kenntlichmachung kann entfallen, wenn der Zusatzstoff im Lebensmittel keine technologische Wirkung (mehr) hat.

Die erforderlichen Angaben müssen jedoch nicht so detailliert aufgeführt werden wie auf dem Zutatenverzeichnis von Fertigpackungen.

Die Kenntlichmachung der Zusatzstoffe hat nach den Bestimmungen des § 9 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuV) zu erfolgen. Welche Zusatzstoffe ein Lebensmittel enthält, ist dem Zutatenverzeichnis zu entnehmen. Bei offenen Lebensmitteln sind die kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe beim Lieferanten oder Hersteller zu erfragen.

Wichtiger Hinweis:

Die Aufzählung der Lebensmittel in der folgenden Tabelle ist nur beispielhaft und enthält keine abschließende Information, welche Zusatzstoffe für die Herstellung zugelassen sind. Diese Regelungen sind in der ZZuV selbst nachzulesen.

Es wird jedoch darauf hingewiesen, dass die Nichtbeachtung dieser gesetzlichen Kennzeichnungspflichten als ordnungswidrig anzusehen ist und mit Geldbuße geahndet werden kann.

Art der Zusatzstoffe E-Nummer	Kenntlichmachung bei loser Ware	Beispiele für Lebensmittel, die diese Zusatzstoffe enthalten können
Farbstoffe E 100 – E 180 Azofarbstoffe: E 102, E 104, E 110, E 122 E 124, 129,	„mit Farbstoff“ bei Azofarbstoffen <u>zusätzlich</u> : “Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen“	Alkoholfreie Getränke, Speiseeis, Desserts, Lachsersatz, Obstsalat, Backwaren mit Füllungen/Verzierungen
Konservierungsstoffe E 200 – E 219, E 230 – E 235, E 239, E 249 – E 252, E 280 – E 285, E 1105 Bei ausschließlicher Verwendung von E 249 – E 250 E 251 – E 252 oder einem Gemisch	„mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“ auch zulässig: „mit Nitritpökelsalz“ “mit Nitrat“ “Mit Nitritpökelsalz und Nitrat“	Lachsersatz, Feinkostsalate (Fleischsalat, Kartoffelsalat), Mayonnaisen, Sauerkonserven (Essiggurken, Oliven) Kartoffelklöße, Käse, Anchosen Fleischerzeugnisse
Antioxidationsmittel E 310 – E 321	„mit Antioxidationsmittel“	Trockensuppen, Brühen, Würzmittel, Schinken, div. Getränke
Geschmacksverstärker E 620 – E 635	„mit Geschmacksverstärker“	Gewürzmischungen, Aromazubereitungen, Trockensuppen, Fleischerzeugnisse, Soßen

Schwefeldioxid / Sulfite E 220 – E 228 ab 10 mg /Kg !!!	„geschwefelt“	Essig, Trockenobst (z.B. Rosinen), Kartoffelerzeugnisse (Klöße), Meerrettich
Eisensalze E 579, E 585	„geschwärzt“	Schwarze Oliven
Stoffe zur Oberflächenbehandlung E 901, E 904, E 912, E 914	„gewachst“	Citrusfrüchte, Melonen, Äpfel, Birnen
Süßstoffe E 950 – E 952, E 954, E 955, E 957, E 959, E 96	„mit Süßungsmittel(n)“, bei Aspartam (E 951) und Aspartam-Acesulfamsalz (E 962) zusätzlich: „enthält eine Phenylalaninquelle“	Süß-saure Konserven, Soßen, Senf, Feinkostsalate, brennwertverminderte Lebensmittel (z.B. Joghurt, Cola-Getränke), Diabetikerback und -süßwaren (z.B. in Cafés)
Andere Süßungsmittel (Zuckeralkohole) E 420, E 421, E 953, E 965 – E 967	Bei Zuckeralkoholen mit mehr als 10 % Gehalt zusätzlich: „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“	Anmerkung: Wenn Sorbit (E 420) als Stabilisator verwendet wird, ist eine Kenntlichmachung nicht erforderlich!
Phosphate E 338 – E 341, E 450 – E 452	„mit Phosphat“	Brühwürste, Kochschinken, Anmerkung: Eine Kenntlichmachung ist nur bei Verwendung in Fleischerzeugnissen vorgeschrieben.

Weitere Regelungen für Zutaten, die den Zusatzstoffen in der Kenntlichmachung gleichgestellt sind (ohne E-Nummer):

Coffein /Koffein	„coffeinhaltig“/„koffeinhaltig“	Alkoholfreie coffeinhaltige Erfrischungsgetränke
Chinin, Chininsalze	„chininhaltig“	Bitter-Lemon

Kennzeichnungsregelungen für gentechnisch veränderte Lebensmittel oder Zutaten aus gentechnisch veränderten Lebensmitteln:

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

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

Zutaten mit gentechnisch veränderten Organismen	„gentechnisch verändert“ „aus gentechnisch verändertem..... hergestellt“	Soja, Mais
Gentechnisch veränderte Organismen	„enthält Sojaöl, aus gentechnisch veränderten Sojabohnen hergestellt“	Salat- oder Fritieröl aus gentechnisch veränderten Sojabohnen

Beispiel für die Kenntlichmachung von Zusatzstoffen anhand von Fussnoten:

Getränke

Cola ^{1,2}	Cola light ^{1,2,9}
Bitter Lemon ^{2,3}	Fanta ^{2,12}
Spezi ^{1,2,12}	Radler ⁹

Speisen

Nudelsuppe ⁵
Nudeln mit Schinken-Käse-Soße ^{4,5,8}
Lachstoast mit Sahnemeerrettich ^{4,6}
Griechischer Bauernsalat mit Oliven ⁷
Seelachsbrötchen (Lachsersatz) ^{2,4,16}
Currywurst mit Pommes Frites ^{4,5,8,12,15}
Meeresfrüchtesalat mit Surimi ^{4,5,16}
Schweinebraten mit Klobß ^{4,6}

1 koffeinhaltig	
2 mit Farbstoff	
3 chininhaltig	
4 konserviert	
5 mit Geschmacksverstärker	
6 geschwefelt	
7 geschwärzt	15 enthält Sojaöl, aus gentechnisch veränderter Soja hergestellt
8 mit Phosphat	
9 enthält eine Phenylalaninquelle	
10 mit Süßungsmittel(n)	16 kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern
11 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken	- beeinträchtigen †
12 mit Antioxidationsmittel	
13 gewachst	

Bei Weinkarten sind folgende Pflichtangaben erforderlich:

- die Gütebezeichnung (z.B. Tafelwein Qualitätswein.)
- das Herkunftsland bzw. bestimmtes Anbaugebiet (z.B. Italien, Rheinhessen, Franken usw.)
- die Weinart (Weißwein, Rotwein, Rosé oder Rotling)
- die Mengenangabe
- der Preis

Frankenweinschorlen sind mit Qualitätswein herzustellen!

Bei Speiseeis ist die Angabe der Verkehrsbezeichnung Pflicht:

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

➡ „Milchspeiseeis Vanillegeschmack“ ist KEIN „Vanilleeis“

Im Allgemeinen...

- Abweichungen von der allgemeinen Verkehrsauffassung müssen kenntlich gemacht werden, z.B.
 - o „Wiener Schnitzel“ und „Cordon Bleu“ müssen aus Kalbfleisch bestehen
 - o „Schnitzel Wiener Art“ und „Cordon Bleu vom Schwein“ können aus Schweinefleisch hergestellt werden.
- „Schinken“ muss vom Hinterschinken sein. Handelt es sich um Vorderschinken, Formfleischvorderschinken, Pizzabelag usw. muss das im Wortlaut des Produktes gekennzeichnet werden.
- Wird eine Pizza mit Hinterschinken belegt, ist die Bezeichnung „Schinkenpizza“ korrekt. Bei Verwendung von „Schinken-Ersatz“ ist dies auch in der Bezeichnung kenntlich zu machen. z.B. durch „Pizza mit Pizzabelag hergestellt nach Brühwurstart mit grober Fleischeinlage“. Auch wenn Hersteller von „Schinken-Ersatz“ eine zutreffende Bezeichnung auf der Originalpackung angeben, wird in der Gastronomie aus einem solchen „Pizzabelag“ oft ein „Vorderschinken“. Für weitere Informationen beachten Sie bitte das Merkblatt „Schinkenimitat“.
- Bei Getränken ist grundsätzlich die Menge anzugeben, in der sie angeboten werden.
- Mindestens ein alkoholfreies Getränk ist anzubieten, das nicht teurer ist, als das billigste alkoholische Getränk. Hier ist der Grundpreis für einen Liter zu vergleichen.

Kenntlichmachung allergener Zutaten:

Folgende Allergene sind kenntlich zu machen:

- glutenhaltiges Getreide (namentlich zu nennen z.B. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Krebstiere und Krebserzeugnisse
- Eier und Eierzeugnisse
- Fisch und Fischerzeugnisse
- Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
- Schalenfrüchte (namentlich zu nennen: z.B. Mandeln, Pistazien, div. Nüsse)
- Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- Senf und Senferzeugnisse
- Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
- Schwefeldioxid und Sulfite (bei mehr als 10mg/kg) ausgedrückt als SO₂
- Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Um eine umfassende Kundeninformation über angebotene Lebensmittel auch bei lose verkaufter Ware zu gewährleisten, ist eine Kennzeichnung von Allergenen z.B. in einer separaten Dokumentation notwendig. Auf das Vorhandensein dieser Dokumentation muss schriftlich beispielsweise in der Speisekarte oder in einem Aushang hingewiesen.

In Speisekarten wird meist durch die Produktbezeichnung schon 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.

Preisangaben

- In Gaststätten werden Karpfen, Forellen, Knöchle, Schäufelrle und dergleichen immer noch mit unbestimmten Preisangaben (z. B. je nach Größe) angeboten. Diese Art der Preisauszeichnung entspricht nicht der Preisangabenverordnung. Es muss unbedingt darauf geachtet werden, dass zumindest ein konkreter Portionspreis oder eine Preisspanne je Größe angegeben wird. Im Idealfall sollte die Preisangabe mit einer eindeutigen Gewichtsangabe versehen werden (z. B. Karpfen Preis/100 g)

Kontaktadresse:

Landratsamt Ansbach

E-Mail:

gesundheitswesen@landratsamt-ansbach.de