

# Musterspeisekarte für Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Allergene

## Vorspeisen

Ital. Salat mit Schinken <sup>1,5</sup> Käse <sup>G</sup> , Eier, Thunfisch <sup>D</sup>	5,50 €
Gemischter Blattsalat mit Kräuterjoghurdressing <sup>3,G</sup>	3,50 €
Salamibaguette <sup>1,A1+A2,G</sup>	3,50 €
Käsebaguette <sup>A1+A3,G,J</sup>	3,50 €
Schinkenbaguette <sup>1,5,A1+A2,G</sup>	3,50 €
Wurststeller <sup>1,2,5</sup> mit Brot <sup>A1,H3</sup>	3,20 €

## Suppe

Broccolicremesuppe <sup>2,G,F</sup> mit Räucherlachsstreifen <sup>D</sup>	2,90 €
Hühnerbrühe <sup>2,6,I,F</sup> mit Eierstich <sup>C</sup>	2,50 €

## Warme Speisen

Pizza „Spezial“ <sup>A1</sup> mit *Formfleischvorderschinken <sup>1,2,3,5</sup> , Peperoni Salami <sup>1,2</sup> , Käse <sup>G</sup> , Zwiebeln, Champignons, Knoblauch, Paprika, schwarze Oliven <sup>9</sup>	7,90 €
Schnitzel „Wiener Art“ <sup>2,C,A1</sup> mit Pommes Frites und Salat <sup>J,G,H3</sup>	9,50 €
„Cordon Bleu vom Schwein“ <sup>1,2,5,C,G,A1</sup> mit Rösti <sup>3,C,G</sup>	8,80 €
Ketchup <sup>1,2,3,4,F</sup>	0,50 €
Chinapfanne „Peking“ <sup>2,6,F,I,K</sup> Hähnchenstreifen, versch. Gemüse, Sojasauce <sup>2,4,F</sup> und Reis	7,90 €

## Desserts

Mousse au Chocolate <sup>6,G,H2</sup>	3,90 €
Gemischtes Eis (Vanille <sup>6,G,C</sup> , Schokolade <sup>G,C</sup> Erdbeere <sup>4,G</sup> )	3,90 €

## Getränke

	<b>0,3 l</b>	<b>0,5 l</b>
Cola <sup>4,7</sup>	1,70	2,90 €
Cola light <sup>4,7,10</sup>	1,70	2,90 €
Fanta <sup>3,4</sup>	1,80	3,10 €
Spezi <sup>4,6,7</sup>	1,80	3,10 €
Bitter Lemon <sup>8</sup>	1,60	2,80 €
Ginger Ale <sup>4,8</sup>	2,00	3,50 €
Wasser	1,50	2,10 €

## Drinks

	<b>0,25 l</b>
Campari Orange <sup>4</sup>	3,80 €
Whisky Cola <sup>4,7</sup>	4,20 €

## Wein

	<b>0,33 l</b>
Weißwein halbtrocken <sup>L,M</sup>	3,80 €

**\*aus Schulterteilen zusammengefügt**

**Zusatzstoffe:**

1= mit Konservierungsstoff, 2= mit Geschmacksverstärker, 3= mit Antioxidationsmittel,  
4= mit Farbstoff, 5= mit Phosphat, 6= mit Süßungsmittel, 7= koffeinhaltig, 8= chininhaltig,  
9=geschwärzt, 10=enthält Phenylalaninquelle

**Enthält folgende Allergene:**

A= glutenhaltiges Getreide (Weizen<sup>1</sup>, Roggen<sup>2</sup>, Gerste<sup>3</sup>, Hafer<sup>4</sup>, Dinkel<sup>5</sup>, Kamut<sup>6</sup>,  
Hybridstämme<sup>7</sup>)  
B= Krebstiere  
C= Eier  
D= Fisch  
E= Erdnüsse  
F= Soja  
G= Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)  
H= Schalenfrüchte (Mandel<sup>1</sup>, Haselnuss<sup>2</sup>, Walnuss<sup>3</sup>, Cashew<sup>4</sup>, Pecannuss<sup>5</sup>, Paranuss<sup>6</sup>,  
Pistazie<sup>7</sup>, Macadamianuss<sup>8</sup> und Queenslandnuss<sup>9</sup>)  
I= Sellerie  
J= Senf  
K= Sesamsamen  
L= Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l  
M= Lupinen  
N= Weichtiere

*Anmerkung:*

*Die Musterspeisekarte ist nur ein Beispiel, sie gilt nicht als Vorgabe für die oben aufgelisteten Speisen. Für die Prüfung, ob eine Kenntlichmachung z.B. auf der Speise- und Getränkekarte erforderlich ist, empfiehlt es sich, in den Zutatenverzeichnissen von verpackten Lebensmitteln zu prüfen, ob dort die nachstehenden genannten Zusatzstoffe und Allergene aufgeführt sind. Bei Produkten ohne Zutatenverzeichnis, z.B. offen bezogenen Lebensmitteln, empfiehlt es sich, beim Lieferanten Informationen über die jeweiligen kenntlichmachungspflichtigen Zusatzstoffe und Allergene einzuholen. Die Kennzeichnungspflicht betrifft auch Getränke. Bitte schauen Sie auch hier auf da Zutatenverzeichnis auf der Flasche.*

## Kenntlichmachung von Zusatzstoffen

Kenntlichmachungsbestimmungen § 9 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuIV)

<b>Art der Zusatzstoffe (Klassenname) E-Nummer</b>	<b>Kenntlichmachung</b>	<b>Beispiele für Lebensmittel, die diese Zusatzstoffe enthalten können</b>
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 – E 285, E 1105	“mit Konservierungsstoff“ oder “konserviert“	Lachsersatz, Feinkostsalate Fleischsalat, Kartoffelsalat, Mayonnaisen, Sauerkonserven (Essiggurken, Rote Beete), Käse, Anchosen, Fleischerzeugnisse
bei ausschließl. Verwendung von E 249 – E 250 E 251 – E 252 einem Gemisch dieser Stoffe	„mit Nitritpökelsalz“, „mit Nitrat“, „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“	Fleischerzeugnisse
Antioxidationsmittel E 310 – E 321	“mit Antioxidationsmittel“	Trockensuppen, Brühen, Würzmittel, Schinken
Geschmacksverstärker E 620 – E 635	“mit Geschmacksverstärker“	Gewürzmischungen, Aromazubereitungen, Trockensuppen, Würzmittel Fleischerzeugnisse, Soßen
Schwefeldioxid/Sulfite E 220 – E 228	“geschwefelt“	Essig, Trockenobst (z.B. Rosinen), Kartoffelerzeugnisse, Meerrettich
Eisensalze E 579, E 585	“geschwärzt“	schwarze Oliven
Stoffe zur Oberflächenbehandlung (Überzugsmittel) E 901- E 904, E 912, E 914	“gewachst“	Citrusfrüchte, Melonen, Äpfel, Birnen
Süßstoffe (Süßstoffe) E 950 – E 952, E 954, E 957, E 959  andere Süßungsmittel (Zuckeralkohole) (kein Klassenname) E 420, E 421, E 953, E 965 – E 967	“mit Süßungsmittel(n)“  <b>bei Aspartam (E 951) zusätzlich: “enthält eine Phenylalaninquelle“</b>	süß-saure Konserven, Soßen, Senf, Feinkostsalate, brennwertverminderte Lebensmittel (z.B. Joghurt, Cola-Getränke) <u>Anmerkung:</u> wenn Sorbit (E 420) als Stabilisator verwendet wird, ist eine Kenntlichmachung nicht erforderlich

Phosphate (Stabilisator) E 338 bis 341, E 450 bis E 452	<b>“mit Phosphat“</b>	Brühwürste Kochschinken <u>Anmerkung:</u> eine Kennzeichnung ist nur bei Verwendung in Fleischerzeugnissen vorgeschrieben
--	-----------------------	--

### **Allergenkennzeichnung ist Pflicht**

Auf der Verpackung von Lebensmitteln muss die Verwendung bestimmter Zutaten wie Erdnüssen oder Sellerie, die allergische oder andere Unverträglichkeitsreaktionen auslösen können, stets angegeben werden.

Die 14 häufigsten Auslöser von Allergien und Unverträglichkeiten müssen stets angegeben sein.

Die Verwendung der betreffenden Zutaten muss sich entweder aus dem Zutatenverzeichnis oder der Bezeichnung des Lebensmittels ergeben. Es handelt sich um folgende Stoffe sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, die in Anhang II der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) (Verordnung (EU) Nr. 1169/2011) aufgelistet sind:

1. glutenhaltiges Getreide, namentlich zu nennen: Weizen (wie Dinkel und Khorasan Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon
2. Krebstiere
3. Eier
4. Fische
5. Erdnüsse
6. Sojabohnen
7. Milch (einschließlich Laktose)
8. Schalenfrüchte, namentlich zu nennen: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashew, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia oder Queenslandnüsse
9. Sellerie
10. Senf
11. Sesamsamen
12. Schwefeldioxid und Sulphite (ab 10 Milligramm pro Kilogramm oder Liter)
13. Lupinen
14. Weichtiere

Die Kennzeichnungspflicht gilt auch für alle allergen wirkenden Verarbeitungsprodukte der Allergene und für die bei der Produktion eingesetzten Hilfsstoffe.

Stoffe die jedoch durch die Verarbeitung oder den Herstellungsprozess ihr allergenes Potential verlieren, müssen nicht gekennzeichnet werden. Die Ausnahmen sind in Anhang II der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011, genannt. Dazugehören zum Beispiel:

- Glukosesirup auf Gersten- und Weizenbasis sowie Dextrose und Maltodextrine auf Weizenbasis,
- Fischgelatine als Träger bei Vitaminzubereitungen oder als Klärhilfsmittel,
- vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und fett,
- Molke und Schalenfrüchte zur Herstellung von Destillaten.

Gibt es kein Zutatenverzeichnis, müssen die Stoffe oder Erzeugnisse mit dem zusätzlichen Hinweis "enthält" angegeben werden, zum Beispiel "enthält Erdnüsse". Wenn sich die Bezeichnung des Lebensmittels eindeutig auf diese Stoffe oder Erzeugnisse bezieht, ist keine Angabe erforderlich.

Wenn die allergene Zutat aber bereits aus der Bezeichnung des Lebensmittels hervorgeht, so sind keine weiteren Hinweise oder Kennzeichnungen erforderlich. Auf einem „Haselnusslikör“ kann somit die Angabe „enthält Haselnuss“ entfallen.

Die LMIV (Verordnung (EU) Nr. 1169/2011), mit der die Information der Verbraucher über Lebensmittel verbessert wird, gilt seit dem 13. Dezember 2014. Sie sieht vor, dass bestimmte Stoffe, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können (s.o.), künftig im Zutatenverzeichnis auf verpackten Lebensmitteln hervorgehoben werden müssen (z.B. farblich unterlegt).

### **Allergenkennzeichnung loser Ware**

Auch bei unverpackter Ware (z. B. an der Bedienungstheke oder im Restaurant) ist eine Information über Allergene verpflichtend. Diese Information kann schriftlich, elektronisch oder mündlich erfolgen. Im Falle der mündlichen Information muss eine schriftliche Dokumentation auf Nachfrage leicht zugänglich sein. Diese kann auf Grundlage der von den Verbänden entwickelten Anregungen z. B. als Kladder/Ordner, Informationsblatt, Schild an der Ware, Speisekarte, Speiseplan, Rezeptangaben oder Ähnlichem erfolgen – wie schon jetzt bei angabepflichtigen Zutaten. In der Verkaufsstätte muss es darauf einen deutlichen Hinweis geben.