

Beispiels-Bezeichnungen	Preis in €	Bemerkungen
Die Bezeichnung des Gerichts gibt den wesentlichen Inhalt sowie die Zusatzstoffe an. Die in dieser Speisekarte genannten Zusatzstoffe und Allergene können in den von Ihnen verwendeten Produkten enthalten sein. Fragen Sie Ihren Metzger, Bäcker, Lieferant!		Die Bemerkungen werden nicht in die Speisekarte aufgenommen, sondern dienen nur Ihrer Information
Suppen		
Leberspätzlesuppe (4)	X,XX €	Geschmacksverstärker in gekörnter Brühe
Kartoffelsuppe mit 1 Paar Wiener Würstel (4;7)	X,XX €	
Gulaschsuppe mit Brot (2; A ¹)	X,XX €	Im Brot könnte Konservierungsstoff sein
Kalte Gerichte und Vorspeisen		
Räucherlachs auf Toast mit Meerrettich (5; A ¹ ;D)	X,XX €	Meerrettich eventuell geschwefelt
Gefüllte Tomaten und Fleischsalat (2;4;7)	X,XX €	
Brotzeitplatte mit Schinken, Gewürzgurke (2;4; A ¹)	X,XX €	Wenn kein Hinterschinken, dann angeben Vorderschinken, Formvorderschinken.
Käseplatte (Schweizer Emmentaler) (H)	X,XX €	Käsesorte und Herkunftsland korrekt angeben. Auf Zusatzstoffe achten! Gouda und Edamer teilweise mit Farbstoff
Schweizer Wurstsalat (aus Regensburgern) mit Gewürzgurke und Allgäuer Emmentaler (2;4;7;H)	X,XX €	Gewürzgurken enthalten teilweise Süßungsmittel.
Lachsbrot mit Zwiebel und Ei garniert (1;2; A ² ;C;D))	X,XX €	Lachersatz angeben
Bunter Salatteller mit Mais, schwarzen Oliven und Schinkenstreifen (2;4;6)	X,XX €	Schinken siehe oben, Oliven eventuell geschwärzt
Würste		
Bockwurst mit Kartoffelsalat (1;2;4;5;7)	X,XX €	
2 Paar Wiener mit Brot (2;4;7; A ²)	X,XX €	
Currywurst mit Pommes (4;7)	X,XX €	Bratwurst, nicht Bockwurst
6 Rostbratwürste mit Brot (2;4; A ²)	X,XX €	
Pizza		
Pizza Salami (1;2;4; A ¹)	X,XX €	Verwendung von Pizza-Mix als Käseersatz ist zu kennzeichnen Eventuell Farbstoffe in der Salami
Pizza Schinken (2;4;A ¹)	X,XX €	Schinken siehe oben. Pizzabelag ist kein Schinken.
Hauptgerichte		
Schweinebraten mit Kartoffelknödeln (A ¹ ;5)	X,XX €	Eventuell Mehlschwitze beachten
Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat (2;5;A ¹ ;C;H)	X,XX €	Kalbfleisch, sonst Tierart angeben
Schnitzel Wiener Art (vom Schwein) (A ¹ ;C;H)	X,XX €	
Kotelett mit Bratkartoffeln	X,XX €	Schweinefleisch, sonst Tierart angeben
Rahmgeschnetzeltes mit Spätzle (1;5;C;H)	X,XX €	Kalbfleisch, sonst Tierart angeben
Fischfilet mit Remouladensauce (1;2;D)	X,XX €	

Bei Getränken ist auch die Menge anzugeben!			
Biere			
Bier vom Fass hell, X-Brauerei (A ³)	0,5 l	X,XX €	Angaben: Art, Brauerei, Menge Preis
Pils vom Fass Y-Brauerei (A ³)	0,3 l	X,XX €	Bier mit der Angabe „nach dem deutschen Reinheitsgebot gebraut“ darf keinen Farbstoff und keine Süßungsmittel enthalten.
Cola-Weizen (1;8;A ¹)	0,5 l	X,XX €	Zusatzstoffe von Cola beachten
Puma Bier, V-Brauerei, Mexiko (1;10; A ³)	0,33 l	X,XX €	Ausländische Biere können Zusatzstoffe enthalten, Angabe erforderlich
Bier Lemon (A ³) (z.B: Becks, etc.)	0,5 l	X,XX €	Eventuell Farbstoff und Antioxidationsmittel
Wein			
			Farbe, Herkunft, Sorte, Qualitätsstufe angeben
Sekt			
Asti Spumante	0,75 l	X,XX €	
Champagner	0,75 l	X,XX €	
Spirituosen			
Aperol Spritz (1;9)	2 cl	X,XX €	
Campari (1)	2 cl	X,XX €	
Cognac	2 cl	X,XX €	„Cognac“ geschützte Herkunftsmarke sonst Weinbrand
Sahnelikör (H)	2 cl	X,XX €	Zusatzstoffe
Metaxa	2 cl	X,XX €	Griechische Spezialität, kein Weinbrand, Brandy oder Cognac
Rum	2 cl	X,XX €	Wenn Rumverschnitt, dann angeben
Whisky-Cola (1;8)	0,2 l	X,XX €	Zusatzstoffe von Cola beachten
Gin-Tonic (9)	0,2 l	X,XX €	Tonic chininhaltig
Heißgetränke			
			Mengenangabe Glas, Tasse, Kännchen ist ausreichend
Tasse Kaffee/Tee			
Tasse Kaffee (entkoffeiniert)		X,XX €	Nicht koffeinfrei
Cappuccino (H)		X,XX €	
Glas Glühwein		X,XX €	Weinhaltiges Getränk, nicht Wein
Mineralwasser/Tafelwasser	0,25 l	X,XX €	Qualitätsmerkmal!
Orangenlimonade (1;3)	0,3 l	X,XX €	Zusatzstoffe auf Etikett beachten!
Cola (1;8)	0,2 l	X,XX €	Zusatzstoffe auf Etikett beachten!
Cola light (1;8;11)	0,2 l	X,XX €	Zusatzstoffe auf Etikett beachten!
Ginger Ale (1)	0,2 l	X,XX €	Zusatzstoffe auf Etikett beachten!
Bitter Lemon (9)	0,2 l	X,XX €	Zusatzstoffe auf Etikett beachten!
Apfelsaft	0,2 l	X,XX €	Qualität angeben! Saft
Orangenfruchtsaftgetränk	0,4 l	X,XX €	Qualität angeben! Fruchtsaftgetränk
Johannisbeernektar	0,2 l	X,XX €	Qualität angeben! Nektar
Energydrink (1;8;13)	0,2 l	X,XX €	Taurinhaltig!



Neben der Zusatzstoffverordnung gelten weiterhin auch andere Vorschriften zur Kennzeichnungspflicht. Im Folgenden soll daher nicht weiter unterschieden werden, ob die Kennzeichnungspflichten nun auf der Zusatzstoffverordnung oder auf der Verordnung für koffeinhaltige Getränke etc. beruht, sondern es soll ein Überblick darüber verschafft werden, welche Zusatzstoffe und Allergene zwingend auf einer Speisekarte angegeben werden müssen. Die Gastwirte müssen sich und die Gäste darüber informieren, welche Zusatzstoffe und Allergene in den angebotenen Produkten enthalten sind. Bei verpackten Fertigprodukten, z.B. bei Dosen oder Getränken, kann der Gastronom die anzugebenden Zusatzstoffe und Allergene den Etiketten entnehmen. Bei Wurst- und Backwaren ist es jedoch unabdingbar, sich beim Metzger, Bäcker, Konditor oder Lieferanten nach den genauen Inhaltsstoffen zu erkundigen. Werden gentechnisch veränderte Lebensmittel, Zutaten oder Zusatzstoffe verwendet, so ist auch hier eine Kennzeichnung vorgeschrieben.

Wo müssen die Zusatzstoffe und Allergene angegeben sein?

Die Angabe z.B. von Kennziffern oder Buchstaben mit einer zugehörigen Fußnote in der Speisekarte ist ausreichend.

Müssen sich die Fußnoten auf jeder Seite der Karte befinden?

Es ist ausreichend, wenn in der Fußnote auf eine Seite am Ende oder Anfang der Speisekarte verwiesen wird, auf der die Zusatzstoffe und Allergene angegeben sind, z. B. „Die Zahlen hinter den Lebensmitteln beziehen sich auf Zusatzstoffe, die Buchstaben auf die Allergene, die auf Seite 8 der Speisekarte erläutert werden.“

Müssen bei einem Frühstücksbuffet die Zusatzstoffe und Allergene ausgezeichnet werden?

Ja. Hier werden Gastronomen letztlich nicht an der Erstellung einer Speisekarte herumkommen, in der alle Produkte aufgeführt sind, die am Frühstücksbuffet angeboten werden.

Genügt ein Aushang über die Zusatzstoffe an der Theke?

Nein. Ein Aushang ist nicht ausreichend. Die Zusatzstoffe müssen in der Speisekarte angegeben sein.

Genügt ein Aushang über die Allergene an der Theke?

Ja. Ein Aushang ist ausreichend. Jedoch muss in der Speisekarte darauf hingewiesen werden.

Diese 13 Zusatzstoffgruppen müssen in den Speisekarten wie folgt angegeben werden:

1. = mit Farbstoff(en)
2. = mit Konservierungsstoff(en)
3. = mit Antioxidationsmittel
4. = mit Geschmacksverstärker(n)
5. = mit Schwefeldioxid
6. = mit Schwärzungsmittel
7. = mit Phosphat
8. = koffeinhaltig
9. = chininhaltig
10. = mit Süßungsmittel
11. = enthält eine Phenylalaninquelle (ist bei dem Süßungsmittel Aspartam anzugeben)
12. = gewachst (wenn die Oberfläche von frischen Früchten derart behandelt wurde)
13. = mit Taurin

Seit dem 13. Dezember 2014 können sich Käufer auch bei der sogenannten losen Ware über Allergene informieren, also beispielsweise an der Backwaren- und Fleischwaretheke, im Restaurant und in der Kantine. Die Information muss schriftlich oder mündlich erfolgen. Schriftlich ist sie auf einem Schild bei dem Lebensmittel, in einem Aushang, auf Speise- oder Getränkekarten oder im Preisverzeichnis möglich. Bei der mündlichen Auskunft muss auf diese Informationsmöglichkeit beispielsweise durch ein Schild oder einen Aushang hingewiesen werden. Außerdem muss eine schriftliche Dokumentation vorliegen, die der Verbraucher auf Wunsch einsehen kann.

Wichtig: Die Allergenkennzeichnung bezieht sich generell aber nur auf Bestandteile, die absichtlich bei der Lebensmittelproduktion eingesetzt wurden. Unbeabsichtigte Verunreinigungen durch Kreuzkontamination sind nicht erfasst. Des Weiteren dürfen bei der Angabe von Allergenen in loser Ware keine Gruppen von Lebensmitteln zusammengefasst werden (z.B.: „unsere Saucen enthalten folgende Allergene...“)?

Diese Zutaten und Erzeugnisse daraus sind in der Zutatenliste namentlich aufzuführen, also beispielsweise als „Weizen“ oder „Haselnuss“ und nicht als „glutenhaltiges Getreide“ oder „Schalenfrucht“. Personen, die kein Gluten essen dürfen, müssen deshalb alle glutenhaltigen Getreidearten kennen.

Diese 14 Allergene sind als Zutat kennzeichnungspflichtig:

- A. = **Glutenhaltiges Getreide** (A¹=Weizen, A²=Roggen, A³=Gerste, A⁴=Hafer, A⁵=Dinkel, A⁶=Kamut, A⁷=Emmer, A⁸=Einkorn, A⁹=Grünkern; Vorkommen z.B. in Mehl, Bier, Kuchen)
- B. = **Krebstiere** (z. B. Krebs, Shrimps, Garnelen; Vorkommen z.B. in Suppen, Soßen)
- C. = **Eier** (z. B. als Flüssigei, Lecithin, (Ov)-Albumin; Vorkommen z.B. in Mayonnaise, Dressing)
- D. = **Fisch** (alle Fischarten; Vorkommen z.B. in Fischextrakten, Würzpasten, Soßen etc.)
- E. = **Erdnüsse** (z. B. Erdnussöl, -butter; Vorkommen z.B. in Gebäck, Schokolade etc.)
- F. = **Soja** (z. B. als Miso, Sojasoße, Sojaöl; Vorkommen z.B. in Gebäck, Kaffeeweißler)
- H. = **Milch** (Erzeugnisse wie Butter, Käse, Laktose, Molkenprotein; Vorkommen z.B. in Wurst, Soßen, Kroketten)
- J. = **Schalenfrüchte**, (J¹=Mandel, J²=Haselnuss, J³=Walnuss, J⁴=Kaschunuss, J⁵=Pecanuss, J⁶=Paranuss, J⁷=Pistazie, J⁸=Macadamianuss)
- K. = **Sellerie** (Bleich-, Knollen- und Staudensellerie; Vorkommen z.B. in Wurst, Brühen, Gewürzmischungen)
- L. = **Senf** (z. B. Senfkörner, -pulver in Dressings, Ketchup, Gewürzmischungen)
- M. = **Sesamsamen** (z. B. als Sesamöl, Tahin, Gomasio; Vorkommen z.B. in Gebäck, Falafel, Marinaden, etc.)
- N. = **Lupine** (Vorkommen z.B. als Lupinenmehl, -eiweiß in vegetarischen, glutenfreien Produkten)
- O. = **Weichtiere** (z.B. Schnecken, Tintenfisch, Austern, Vorkommen z.B. in Soßen, asiatischen Spezialitäten etc.)
- P. = **Schwefeldioxid und Sulfit** (E 220-E 228, Vorkommen z.B. in Trockenfrüchten, Wein, Essig)

Eine Speisekarte darf durch ihre Angaben den Verbraucher nicht irreführen. Es ist daher in der folgenden Musterspeisekarte eine Rubrik mit der Überschrift „Bemerkung“ enthalten, die auf mögliche Irrtümer hinweist. Die Rubrik „Bemerkung“ ist in der Speisekarte nicht aufzuführen, sondern dient lediglich der Information zur korrekten Gestaltung der Speisekarte. Bei der Neugestaltung der Speisekarte sollte bedacht werden, dass §6 Gaststättengesetz nunmehr dahingehend ergänzt wurde, dass ab 1. Januar 2002 ein nicht alkoholisches Getränk hochgerechnet auf den Liter nicht teurer sein darf, als das billigste alkoholische Getränk.