



Musterspeisekarte

„Kennzeichnungsregelungen von Zusatzstoffen und Allergenen Stoffen für Gaststätten und Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung auf Speise- und Getränkekarten sowie Preisverzeichnissen“

Stand November 2016

Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung sind Einrichtungen jeder Art (auch Fahrzeuge, fest installierte oder mobile Stände), Restaurants, Kantinen, Schulen, Krankenhäuser, Cateringunternehmen, in denen LM für den unmittelbaren Verzehr durch den Endverbraucher zubereitet werden.

Bei der Erstellung von Speise- und Getränkekarten sind verschiedene gesetzliche Anforderungen zu beachten. Die nachstehenden Tipps und Hinweise sollen Ihnen helfen, den gesetzlichen Anforderungen zu Kenntlichmachung von Zusatzstoffen, Allergenen Stoffen, genetisch veränderten Lebensmitteln, der Weinkennzeichnung und einigen anderen Vorgaben gerecht zu werden.

Zusatzstoffe werden Lebensmitteln zugesetzt, um 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. Dadurch ergibt sich z. B. für einen Allergiker die Möglichkeit festzustellen, welche Speisen für ihn geeignet sind.

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 es z. B. auf dem Zutatenverzeichnis von Fertigpackungen der Fall ist.

Die Kenntlichmachung hat nach den Bestimmungen des § 9 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuV), der Verordnung über Lebensmittelzusatzstoffe (EG) Nr. 1333/2008, der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) (EU) 1169/2011 und deren DVO (ab 13.12.2014), der Fruchtsaft- und Erfrischungsgetränkeverordnung (FrErfrischGetrV) sowie der Gentechnik-Kennzeichnungs- und Rückverfolgbarkeitsverordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003, in der jeweils aktuellen Fassung zu erfolgen.

Welche Zusatzstoffe/Allergene ein Lebensmittel enthält, ist dem Zutatenverzeichnis zu entnehmen. Bei offenen Lebensmitteln sind die kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe/Allergene beim Lieferanten oder Hersteller zu erfragen.

Wer Zusatzstoffe/Allergene auf der Speise- und Getränkekarte oder im Preisaushang nicht entsprechend den gesetzlichen Vorgaben deklariert handelt ordnungswidrig, wird vorsätzlich falsch deklariert sogar teilweise strafbar.

Wichtige Hinweise:

- Die, im folgenden, dargestellte Musterspeisekarte ist nicht abschließend. Jeder Lebensmittelunternehmer ist für die korrekte Kenntlichmachung der verwendeten Zusatzstoffe selbst verantwortlich.
- Nicht alle Zusatzstoffe sind für alle Lebensmittel zugelassen. Dieses Merkblatt enthält keine Informationen, welche Zusatzstoffe bei der Herstellung welcher Lebensmittel zugelassen sind.
- Die Pflicht zur Kenntlichmachung eines Zusatzstoffes ist abhängig von seiner verbleibenden technologischen Wirksamkeit im Endprodukt. Ist diese nachweislich im angebotenen Lebensmittel nicht mehr vorhanden, so kann eine Kenntlichmachung im Einzelfall nicht erforderlich sein.
- Detaillierte Zulassungsregelungen sind in den Anhängen der VO (EG) 1333/2008 genannt.

Bei der Verwendung von genetisch veränderten Lebensmitteln ist auf folgendes zu achten:

Es sind alle Lebensmittel kenntlich zu machen, die:

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

Bei der Kenntlichmachung von Wein sind folgende Pflichtangaben erforderlich:

- die Qualitätsstufe (evtl. i. V. m. Prädikat wie z. B. Kabinett, Spätlese, etc..)
- Herkunftsland oder Anbaugebiet (z. B. Franken, Rheinhessen, Italien, etc..)
- Weinart (z. B. Rotling, Rosé, Weißwein, Rotwein, Weißherbst)
- Mengenangabe (z. B. 0,25 l)
- Preis (bezogen auf die o. g. Einheit)

Bei Speiseeis ist die Angabe der Verkehrsbezeichnung Pflicht:

z. B. Fruchteis, Milcheis, Eiscreme, etc..

Achten Sie dringend auf eventuelle Abweichungen in der Verkehrsbezeichnung:

„Milchspeiseeis mit Vanillegeschmack“ ist kein „Vanilleeis“

Im Allgemeinen zu beachten ist ferner:

- Abweichungen von der allgemeinen Verkehrsauffassung müssen deklariert werden.
- „Schinken“ ist grundsätzlich ausschließlich Hinterschinken! Handelt es sich um Vorderschinken, Formfleischvorderschinken, Pizzabelag, Spalla cotta oder ähnliches ist dies unmittelbar in der Speisenbeschreibung, nicht erst durch Fußnoten, anzugeben! Zusätzliche Angaben (z. B. „aus Schinkenteilen zusammengefügt“) können mittels Fußnote kenntlich gemacht werden.
Wird eine Pizza mit Hinterschinken belegt, ist die Bezeichnung „Schinkenpizza“ korrekt. Bei Verwendung von „Schinken-Ersatz“ ist dies auch bei der Bezeichnung kenntlich zu machen. Die Bezeichnung „Schinkenpizza“ ist hier eindeutig eine Täuschung des Verbrauchers und wird entsprechend geahndet.
- Bei Getränken ist grundsätzlich die Mengenangabe erforderlich!
- Gemäß Gaststättengesetz ist mindestens ein alkoholfreies Getränk günstiger abzugeben als das günstigste alkoholische Getränk! (Grundpreis bezogen auf 1 Liter beachten!)

Rechtsquellen die maßgeblich zur Erstellung einer Speisekarte heran zu ziehen sind:

- Zusatzstoffzulassungsverordnung (ZZuLV) sowie VO (EG) 1333/2008
- Gaststättengesetz (GastG)
- VO (EG) 1829/2003 über genetisch veränderte Lebensmittel
- Weingesetz (WeinG)
- Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse (LML Fleisch)
- Preisangabenverordnung (PAngV)
- Leitsätze für Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse (LML Eis)
- VO (EU) 1169/2011 und deren DVO

Art der Zusatzstoffe (Klassenname) E-Nummer	Kenntlichmachung	Beispiele für Lebensmittel, die diese Zusatzstoffe enthalten können
Farbstoffe (Farbstoff) E 100 – E 180 (dazu gehören auch β-Carotin und Riboflavin)	„mit Farbstoff“	Alkoholfreie Getränke (z. B. Cola und Fanta), Campari, Aperol, Speiseeis, Desserts, Soßen, Lachersatz, Obstsalat mit Kirschen, Backwaren mit Füllungen, Belegkirschen oder Tortenguss, ...
E 102 – Tartrazin, E 104 – Chinolingelb, E 110 – Gelborange S, E 122 – Azorubin, E 124 – Cochenillerot A, E 129 – Allurarot AC	Zusätzlich bei diese Farbstoffen: „Bezeichnung oder E-Nummer des Farbstoffes“ und : „Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen.“	Lachersatz, Götterspeise, Cocktailkirschen, Chorizo, Speiseeis, ...
Konservierungsstoffe (Konservierungsstoff) E 200 – E 219, E 230 – E 235, E 239 E 249 – E 252, E 280 – E 285, E 1105	„mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“	Lachersatz, Feinkostsalate (Fleischsalat, Kartoffelsalat, o. ä.), Mayonnaisen, Sauerkonserven (Essiggurken, Rote Bete, o. ä.), Käse, Anchoren (Fischhalbkonserven z. B. Anchovis, Graved Lachs, Peperoni, ...)
Bei ausschließlicher Verwendung von E 249 – E 250, E 251 – E 252 oder einem Gemisch dieser Stoffe	ersatzweise auch „mit Nitritpökelsalz“, „mit Nitrat“, „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“	Fleischerzeugnisse
Antioxidationsmittel (Antioxidationsmittel) E 300 – E 321	„mit Antioxidationsmittel“	Alkoholfreie Getränke (z. B. Fanta), Brühwürste, Kochschinken, Rohschinken, Trockensuppe, Brühen, Würzmittel, ...
Geschmacksverstärker (Geschmacksverstärker) E 620 – E 635	„mit Geschmacksverstärker“	Gewürzmischungen, Aromazubereitungen, Trockensuppen, Soßen, Würzmittel, Fleischerzeugnisse
Schwefeldioxid / Sulfite (kein Klassenname)	„geschwefelt“	Essig, Trockenobst (z. B. Rosinen), Kartoffelerzeugnisse, Meerrettich, Peperoni, ...
Eisensalze (kein Klassenname) 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)	„mit Süßungsmittel(n)“	Süß-saure Konserven, Soßen, Senf, Feinkostsalate, brennwertverminderte

Rathaus · Dalbergstraße 15 · 63739 Aschaffenburg · Telefon (0 60 21) 3 30-0 · Telefax (0 60 21) 3 30-720

Stadt Aschaffenburg · Lebensmittelüberwachung · Pfaffengasse 11, 63739 Aschaffenburg

Bankverbindungen: Sparkasse Aschaffenburg · Konto 10 751 · BLZ 795 500 00 | Raiffeisenbank Aschaffenburg eG · Konto 1030000 · BLZ 795 625 14

Erreichbarkeit: Bürgerservice Öffnungszeiten Mo, Mi, Fr 08 - 14 Uhr · Di, Do 08 - 19 Uhr | Sonstige Ämter Servicezeiten Mo - Do 06:30 - 19 Uhr

Fr 06:30 - 14:30 Uhr nur nach vorausgehender Terminvereinbarung | Oberbürgermeister Do 08 - 12 Uhr nach Vereinbarung



E 950 - E 952, E 954, E 957, E 959, E 960 andere Süßungsmittel, Zuckeralkohole (kein Klassenname) E 240, E 421, E 953, E 965 – E 968	bei Aspartam (E 951) zusätzlich: „enthält eine Phenylalaninquelle“	Lebensmittel (z. B. Diät-Cola, Diät-Joghurt, ...) Anmerkung: Wenn Sorbit (E 240) als Stabilisator verwendet wird, ist eine Kennzeichnung nicht erforderlich.
Phosphate (Stabilisator) E 338 – E 341, E 450 – E 452	„mit Phosphat“	Brühwurst, Kochschinken, ... Anmerkung: Eine Kennzeichnung ist nur in Fleischerzeugnissen vorgeschrieben.

Weitere Regelungen:

Zutat	Kennzeichnung
Coffein (kein Klassenname); keine E-Nummer	„coffeinhaltig“
Coffeinhaltige Erfrischungsgetränke mit einem Coffeingehalt von über 150 mg/l	„erhöhter Coffeingehalt“ + Angabe des Coffeingehaltes in mg/100ml
Chinin, Chininsalze (kein Klassenname); keine E-Nummer	„chininhaltig“
Zutaten aus genetisch veränderten Bestandteilen (z. B. Soja, Mais, ...)	„genetisch verändert“ oder „aus genetisch verändertem ... hergestellt“
Beispiel: Salat- oder Frittieröl aus genetisch veränderter Soja	„enthält Sojaöl, aus genetisch veränderter Soja hergestellt“

Kennzeichnung von Allergenen (NEU ab 13.12.2014!)

Zu kennzeichnendes Allergen	Zum Beispiel in Folgenden Zutaten enthalten (kein Anspruch auf Vollständigkeit!)
Glutenhaltiges Getreide (genaue Gattung: z. B. Weizen, Roggen, Gerste etc.)	Roggenmehl, Weizenmehl, Weizenkeime, Weizengries, Paniermehl, ...
Krebstiere	Garnelen, Scampis, Krabbenmehl, ...
Eier	Eiklar, Flüssigei, Eigelb, Vollei, panierte Schnitzel, ...
Fisch	alle Arten von Fisch, Fischöl, Kaviar, Surimi, ...
Erdnüsse	Erdnussbutter, Erdnusscreme, Erdnusspaste, ...
Soja	Sojalecithin, Sojasprossen, Sojasoße, ...
Milch / Laktose	Vollmilch, Butter, Joghurt, Quark, Käse, ...
Schalenfrüchte/Nüsse z.B. Haselnüsse, Walnüsse, Paranüsse, Pistazien etc.	Alle geschälten Nüsse, Mandeln, Pistazien, Marzipan, Nougat, Krokant, ...
Sellerie	Gemüsebrühe, Selleriesalz, ...
Senf	Senfkörner, Senfsaat, Mostrich, ...
Sesamsamen	Sesammehl, Sesamöl, Sesampaste, ...
Schwefeldioxid / Sulfite (ab 10mg/Kg bzw. 10mg/l, als SO ² angeben)	Calciumbisulfite / E 227, Calciumsulfite / E 226, Kaliumbisulfite E 228, Kaliummetabisulfite / E 224, Natriumhydrogensulfite / E 222, Natriummetabisulfite / E 223, Natriumsulfite / E 221, Schwefeldioxid / E 220
Lupinen	Lupinenkerne, Lupinenmehl, Lupinenmilch, ...
Weichtiere	Schnecken, Tintenfisch, Muscheln, Austern, ...

Spuren der o. g. Allergene sind in der Gastronomie oder dem Einzelhandel, bei loser Abgabe nicht deklarationspflichtig. Die Angabe von Spuren in einem Produkt sind jedoch freiwillig möglich. Dann jedoch muss das Risiko einer etwaigen Kontamination tatsächlich gegeben sein. Eine generelle Kennzeichnung z. B. „unsere Speisen können Spuren von ... enthalten“ ist nicht möglich.

Auf der Homepage des Bayerischen Landesamtes für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit sind FAQs zur LMIV eingestellt und können dort eingesehen werden: http://www.lgl.bayern.de/lebensmittel/kennzeichnung/lmiv_faq.htm

Die Art und Weise der Deklaration von Allergenen, gemäß der vorläufigen Lebensmittelinformations-Ergänzungsverordnung, kann in der Speise- und Getränkekarte bzw. dem Preisaushang erfolgen. Es ist auch möglich, dass diese Information mündlich oder schriftlich durch das Personal auf Verlangen vorgelegt wird. In jedem Fall ist das schriftliche Vorhalten der erforderlichen Informationen notwendig (siehe hierzu Beispiel im Anhang!). Inwieweit überdies die mündliche Information durch das Personal als praktikabel erachtet wird, bleibt dem jeweiligen Gastronom überlassen, ratsam erscheint es jedoch, soweit möglich, jede potentielle Fehlerquelle auszuschließen. Ohnehin müssen die übrigen o. g. Informationen (ausgenommen die Allergene) auf allen Speise- und Getränkekarten, bzw. Preisaushängen bereits vor der Bestellung und ohne weitere Rückfragen für die Gäste ersichtlich sein.

In der Gaststätte oder sonstigen Verkaufsstätte ist auf die mündliche Information und die Möglichkeit der Einsichtnahme in die schriftlichen Aufzeichnungen an gut sichtbarer Stelle, deutlich lesbar, hinzuweisen.

Beispiel einer Speisekarte unter Berücksichtigung möglicher deklarationspflichtiger Inhaltsstoffe

Bezeichnung	Menge	Preis / €	Bemerkungen
Die Bezeichnung des Gerichtes gibt den wesentlichen Inhalt sowie die Zusatzstoffe an. Die in dieser Speisekarte genannten Zusatzstoffe müssen nicht in den von Ihnen verwendeten Produkten enthalten sein. Fragen Sie bei Ihrem Metzger, Bäcker, Konditor oder Lieferant nach.	ist bei Getränken anzugeben.		Die Bemerkungen werden nicht in die Speisekarte aufgenommen, sondern dienen nur Ihrer Information.
Suppen			
Nudelsuppe ⁵ (a, f, i, j)			
Kartoffelsuppe ⁵ mit ein Paar Wiener Würsten ^{3, 8}			
Gulaschsuppe mit Brot ² (a)			Im Brot könnte Konservierungsstoff sein
Kalte Gerichte und Vorspeisen			
Räucherlachs auf Toast ² mit Sahneerrettich (d, g, j,)			Im Brot könnte Konservierungsstoff sein
Weinbergschnecken mit Kräuterbutter und Toast ² (a, h; g, i)			Achatschnecken sind keine Weinbergschnecken – Etikett beachten!
Gefüllte Tomaten und Fleischsalat ^{2, 3, 5, 8} (i, j)			
Wurstplatte ^{3, 8} mit Schinken ³ und Gewürzgurken ¹² (i, j)			Wenn kein Hinterschinken, dann angeben Forderschinken, Formfleischvorderschinken, ... Käsesorte und Herkunftsland korrekt angeben. Auf Zusatzstoffe achten! (z. B. Farbstoffe)
Käseplatte (Schweizer Emmentaler) ¹ (g)			
Schweizer Wurstsalat ^{3, 8} (i, j) (aus Regensburgern) mit Gewürzgurke ¹² und Allgäuer Emmentaler (g)			
Lachsbrot ^{1, 2} (d) mit Zwiebeln und Ei garniert			Lachersatz angeben!
Bunter Salatteller mit Mais, schwarzen Oliven ⁷ und Hinterschinkenstreifen ^{3, 5} (f, g, i, j)			Schinken – siehe oben!
Italienischer Salat; Hinterschinken ^{3, 5} , Nudeln (a), Erbsen, Gurken ¹² , Karotten, Oliven ⁷ , Mayonnaise ¹⁶ (c)			Allergene – Dressing beachten!
Würste			
Bockwurst ^{3, 8} (i, j) mit Kartoffelsalat ^{1, 2, 6} (c, i)			
2 Paar Wiener ^{5, 8} (i) mit Brot ² (a)			
Currywurst ^{5, 8} (i)			
6 Rostbratwürste ^{5, 9} (i) mit Brot ² (a)			
Pizza (a)			
Tomaten, Käse ¹ , Salami ^{3, 5}			Salami – keine Plockwurst
Tomaten, Käse ¹ , Schinken ^{3, 5}			Verwendung von rohem Hinterschinken
Tomaten, Käse ¹ , Champignons, Formfleischvorderschinken ^{1, 3, 4, 5, 8}			Kein roher Hinterschinken: Angabe: - Gekochter Hinterschinken - Vorderschinken - Formfleischvorderschinken - Pizzabelag
Nudelgerichte			
Tortellini (a) alla Panna ^{1, 3, 4, 5, 8} Formfleischvorderschinken und Sahnesauce (g)			

Hauptgerichte			
Schweinebraten mit Kartoffelknödeln ⁶			
Wiener Schnitzel ^(a, c) mit Kartoffelsalat ^{1, 2, 6}			Allergene – Panade beachten!
Schnitzel Wiener Art ^(a, c) (vom Schwein)			Kalbfleisch, sonst Tierart angeben!
Kotelett mit Bratkartoffeln			Schweinefleisch, sonst Tierart angeben!
Rahmgeschnetztes ^(g, i, j) mit Spätzle ^{1, 6 (a, g)}			Kalbfleisch, sonst Tierart angeben!
Fischfilet mit Remouladensauce ^{1, 2 (c, f, i, j)}			
Scampi			Großgarnelen? Etikett beachten!
Dessert			
Eisbecher ^{1, 12 (g, h)}			Allergene – Milcheis, Dekoration: Pistazien!
Fruchtsalat ^{1, 2, 4}			Zusatzstoffe erfragen und angeben!
Kuchen ^(a, c)			
Biere ^(aa) oder ^(a)			
Bier vom Fass, hell, X-Brauerei	0,5 l		Angabe: Art, Brauerei, Menge, Preis
Pils vom Fass, Y-Brauerei	0,3 l		Vorsicht! Auch Bier kann Allergene enthalten
Altbier, Z-Brauerei	0,2 l		Ausländische Biere können Zusatzstoffe enthalten!
Puma-Bier, V-Brauerei, Mexico ^{1, 12}	0,33 l		
Berliner Weiße mit Schuss (grün) ¹	0,5 l		Waldmeistersirup enthält Farbstoff
Weine			
Weißwein ^{l)}	0,25 l		<u>Weinart:</u> Weißwein, Rotwein, Rosé, Rotling, Weißherbst
Aschaffenburger Pompejaner Müller Thurgau, Kabinett, trocken			<u>Verkehrsbezeichnung:</u> Tafelwein, Landwein, Qualitätswein, Qualitätswein mit Prädikat (Abkürzung möglich: QbA, DOC, AC, Prädikatswein)
Rotwein ^{l)}	0,75 l		<u>Herkunftsland bei Auslandsweinen:</u>
Volkacher Kirchberg Domina, QbA, trocken			Anbaugebiet für Qualitätswein b. A. / Weinbaugebiet für Tafelwein/Landwein
Schoppen / Hausschoppen ^{l)}	0,25 l		Geschmacksrichtung (trocken, halbtrocken, lieblich, ...)
Sekt			Siehe Weinkennzeichnung
Mumm trocken	0,75 l		Siehe Weinkennzeichnung
Champagner			
Glas Apfelwein ⁶	0,25 l		Weinhaltiges Getränk, kein Wein!
Spirituosen			
Bols blau ¹	2 cl		
Campari ¹	2 cl		
Pernod ¹	2 cl		
Cognac	2 cl		„Cognac“ = geschützte Herkunftsmarke, sonst „Weinbrand“
Asbach Uralt	2 cl		
Southern Comfort	2 cl		Likör, kein Whisky! Zusatzstoffe?

Metaxa	2 cl	Griechische Spezialität, kein Weinbrand, Brandy oder Cognac
Rum	2 cl	Wenn Verschnitt, dann angeben!
Whisky - Cola ^{1, 4, 10}	2 cl	
Gin – Tonic ¹¹	2 cl	
Heißgetränke		
Kaffee / Tee		Mengenangabe Glas, Tasse, Kännchen ist ausreichend.
Latte Macchiato ⁽⁹⁾		Nicht koffeinfrei!
Tasse Kaffee (entkoffeiniert)		Rumverschnitt angeben!
Glas Tee mit Rum	0,2 l	Weinhaltiges Getränk, nicht Wein
Glas Glühwein	0,2 l	Weinhaltiges Getränk, kein Wein
Glas heißer Apfelwein ⁶	0,25 l	Die mit * gekennzeichneten Getränke sind auf den Liter gerechnet nicht teurer als das billigste alkoholische Getränk. Diese Angabe ist nicht vorgeschrieben, aber ein Service am Gast!
Nicht alkoholische Getränke (alkoholfreie Erfrischungsgetränke)		
Mineralwasser / Tafelwasser	0,25 l	Deklaration nur bei offener Abgabe notwendig, werden die Flaschen abgegeben, so ist die Kennzeichnung auf der Flasche/Dose ersichtlich.
Fanta * ^{1, 4,}	0,3 l	
Cola ^{1, 4, 10}	0,2 l	Zusatzstoffe auf dem Etikett beachten!
Cola Light ^{1, 4, 10, 13}	0,2 l	Zusatzstoffe auf dem Etikett beachten!
Cola Mix * ^{1, 4, 10}	0,5 l	Zusatzstoffe auf dem Etikett beachten!
Malztrunk	0,5 l	Zusatzstoffe auf dem Etikett beachten!
Ginger Ale ¹	0,2 l	ACHTUNG: nicht Malzbier!
Bitter Lemon ¹¹	0,2 l	
Eistee ⁴	0,2 l	Qualität angeben: Saft!
Apfelsaft	0,2 l	Qualität angeben: Fruchtsaftgetränk!
Apfelfruchtsaftgetränk * ⁴	0,4 l	Qualität angeben: Nektar!
Orangennektar	0,2 l	
Red Bull ¹⁵	0,2 l	
<u>Zusatzstoffe:</u>		
1) mit Farbstoff	7) geschwärzt	13) enthält eine Phenylalaninquelle
2) mit Konservierungsstoff	8) mit Phosphat	14) gewachst
3) mit Nitritpökelsalz	9) mit Milcheiweiß	15) mit Taurin
4) mit Antioxidationsmittel	10) koffeinhaltig	16) enthält Sojaöl; aus genetisch veränderter Soja hergestellt
5) mit Geschmacksverstärker	11) chininhaltig	
6) geschwefelt	12) mit Süßungsmittel(n)	
<u>Allergene:</u>		
a) Weizen	e) Erdnüsse	j) Senf
aa) Gerste	f) Soja	k) Sesam
b) Krebstiere	g) Milch	l) Slufit
c) Eier	h) Pistazien (nicht Nüsse!)	m) Lupine
d) Fische	i) Sellerie	n) Weichtiere

Allgemeine Anmerkung:

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 genannten Zusatzstoffe und Allergen aufgeführt sind. Bei verpackten Lebensmitteln, die an eine Einrichtung zur Gemeinschaftsverpflegung geliefert werden, muss ein Zutatenverzeichnis auf der Fertigpackung oder in den begleitenden Geschäftspapieren angegeben sein.

Bei Produkten ohne Zutatenverzeichnis, B. B. offen bezogenen Lebensmitteln, empfiehlt es sich, beim Lieferanten schriftlich Informationen über die jeweiligen kenntlichmachungspflichtigen Zusatzstoffe und allergenen Inhaltsstoffe einzuholen. Die Kennzeichnungspflicht betrifft auch Getränke. Bitte schauen Sie auch hier auf das Zutatenverzeichnis auf der Flasche.

Informationen, ob eine Zutat aus gentechnisch veränderten Rohstoffen hergestellt wurde, sind entweder aus dem Zutatenverzeichnis (nach Nennung der jeweiligen Zutat), oder – wenn nicht vorhanden – aus den Lieferunterlagen oder einem Etikett auf der Verpackung zu entnehmen

(Wortlaut i. d. R. „aus GVO hergestellt“ - = genetisch veränderter Organismus)

Haftungsausschluss:

Obgleich dieses Merkblatt sorgfältig erstellt wurde, kann keine Haftung für eventuelle Fehler oder Auslassungen übernommen werden. Es stellt auch keinen verbindlichen Rechtsrat dar und ersetzt keine auf den Einzelfall bezogene Beratung. Die jeweils aktuellen Rechtsnormen sind zu beachten.

Für weitere Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung:

Stadt Aschaffenburg
Amt für Umwelt- und Verbraucherschutz
-Lebensmittelüberwachung-
Pfaffengasse 11
63739 Aschaffenburg

Herr Ratzka	sascha.ratzka@aschaffenburg.de	oder	0 60 21 / 330 - 1435
Herr Brehm	marcus.brehm@aschaffenburg.de	oder	0 60 21 / 330 - 1317
Herr Helmstetter	eckhard.helmstetter@aschaffenburg.de	oder	0 60 21 / 330 – 1313



Allergen-Dokumentation

Speise/Getränk

enthält

☐ **Weizen**

sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

☐ **Roggen**

sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

☐ **Gerste**

sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

☐ **Hafer**

sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

☐ **Dinkel**

sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

☐ **Khorasan-Weizen**

sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

☐ **Krebstiere**

und daraus gewonnene Erzeugnisse

☐ **Eier**

und daraus gewonnene Erzeugnisse

☐ **Fische**

und daraus gewonnene Erzeugnisse

☐ **Erdnüsse**

und daraus gewonnene Erzeugnisse

☐ **Sojabohnen**

und daraus gewonnene Erzeugnisse

☐ **Milch**

und daraus gewonnene Erzeugnisse

☐ **Mandeln** (*Amygdalus communis* L.)

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

☐ **Haselnüsse** (*Corylus avellana*)

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

☐ **Walnüsse** (*Juglans regia*)

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

☐ **Kaschunüsse** (*Anacardium occidentale*)

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

☐ **Pecannüsse** (*Carya illinoensis* [Wangenh.] K. Koch)

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

☐ **Paranüsse** (*Bertholletia excelsa*)

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

☐ **Pistazien** (*Pistacia vera*)

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

☐ **Macadamia- oder Queenslandnüsse**
(*Macadamia ternifolia*) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

☐ **Sellerie**

und daraus gewonnene Erzeugnisse

☐ **Senf**

und daraus gewonnene Erzeugnisse

☐ **Sesamsamen**

und daraus gewonnene Erzeugnisse

☐ **Schwefeldioxid** und **Sulphite**

☐ **Lupinen**

und daraus gewonnene Erzeugnisse

☐ **Weichtiere**

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Erstellt am

Aufgezeichnet durch