

Die Kenntlichmachung der Zusatzstoffe in der Speise- u. Getränkekarte - Kenntlichmachung der in Lebensmitteln enthaltenen Zusatzstoffe bei loser Abgabe

Vor der Erstellung von Speise- und/oder Getränkekarten oder Aushängen oder beim Wechsel eines Herstellers müssen die Zutatenverzeichnisse der verwendeten Lebensmittel, ggfs. auch die Lieferpapiere angesehen und geprüft werden.

Sind die folgend genannten Zusatzstoffe dort aufgeführt, müssen diese kenntlich gemacht werden.

Kennzeichnung auch als Fußnote in Kombination mit einer Ziffer am jeweiligen Produkt möglich

Zusatzstoff im Zutatenverzeichnis	Kennzeichnung	Bemerkungen / verwendet z.B. in
Farbstoff E 100 – E 180 z. B. Beta-Carotin, Riboflavin bei Azofarbstoffen (E 110, E 104, E 122, E129; E 102, E 124)	„mit Farbstoff“ „mit Farbstoff E 104 kann Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinträchtigen	Getränken: Fanta, Pernod, Cola, Campari, Eis, Desserts, Soßen, Lachsersatz, dunkle Essige, Käse, Backwaren mit Füllungen, Amarena-/Belegkirschen, u.U. Salami z. B. Tortenguss, Bubble Tea, Eis
Konservierungsstoff E 200 – E 219, E 230-E 235, E 239, E 280 - E 285, E 1105 z.B. Sorbin-, Benzoe-, Ameisensäure E 249 – E 252	„mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“ / oder „mit Nitritpökelsalz“/„mit Nitrat“/ „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“	Mayonnaisen, Sauerkonserven wie z.B. Essiggurken oder Rote Beete, Obstkonserven, Kartoffelsalat, Käse, Fischerzeugnisse, Lachsersatz, Feinkostsalate z.B. Fleischsalat Fleisch- u. Wursterzeugnisse
Antioxidationsmittel z. B. E 220 Schwefeldioxid, E 300 Ascorbinsäure, E 330 Citronensäure	„mit Antioxidationsmittel“	Trockensuppen, Brühen, Würzmittel, Soßenpulver, Kartoffel-Erzeugnisse, Kaugummi, Backwaren, Eis, Fertiggerichte, Gemüsekonserven
Geschmacksverstärker z. B. E 620- E 635 Glutaminsäure, Glutamat	„mit Geschmacksverstärker“	Gewürzmischungen, „Aroma“, Trockensuppen, Fleischerzeugnisse, Soßenpulver, Würzmittel wie Flüssigwürzen, Würz/Grillsoßen, Fertiggerichte
Phosphat (Stabilisator) z.B. E 338-E 341, E 450-E 452 Die Kenntlichmachung in der Speisekarte ist nur bei Verwendung in Fleischerzeugnissen vorgeschrieben	„mit Phosphat“	Fleischerzeugnisse wie Brühwürste, Kochschinken, einzelne Käsesorten
Eisensalze E 579 Eisen-II-gluconat, E 585Eisen-II-lactat=	„geschwärzt“	schwarze Oliven
Schwefeldioxid und Sulfite E 220 – E 228	„geschwefelt“	Essig, Trockenobst (z.B. Rosinen), Kartoffelerzeugnisse, Meerrettich, Weine,
Süßstoff/ Süßungsmittel z. B. E 950 – E 952, E 954, E 957, E 959, E 420, E 421, E 953, E 965 – E 967 Wenn Sorbit (E 420) als Stabilisator verwendet wird, ist eine Kenntlichmachung nicht erforderlich bei Aspartam (E 951)	„mit Süßungsmittel(n)“ „enthält eine Phenylalaninquelle“	süß-saure Konserven, Soßen, Senf, Feinkostsalate, brennwert verminderte Lebensmittel, Joghurt, Limonaden-Getränke, Cola
Coffein	„coffeinhaltig“	Limonaden oder limonadenhaltige Erfrischungsgetränke wie Cola, Spezi und Mischungen, Energy Drinks Kaffee, Tee, Kakao zählen nicht zu den Erfrischungsgetränken, daher dort keine Kenntlichmachung erforderlich.
Aroma: Chinin oder seine Salze Chininhydrochlorid und Chininsulfat	„chininhaltig“	Bittergetränke wie Bitter Lemon, Tonic Water und Mischungen
Überzugsmittel, Stoffe zur Oberflächenbehandlung/Trennmittel z.B. E 901– E 904, E 912 + E 914 (Wachs, Zellulose, Schellack)	„gewachst“	frische Citrusfrüchten, Melonen, Äpfeln, Birnen, Geleefrüchte, Gummibärchen

Hinweis:

Preise und ggfs. Mengen müssen ebenfalls in der Speisekarte/Getränkekarte und/oder dem Aushang angegeben werden.

Kennzeichnung in unmittelbarem Zusammenhang mit dem jeweiligen Produkt erforderlich

Produkt	Kennzeichnung	Bemerkung
bei offenen deutschen Weinen bei Weinschorle rot/weiß	<ul style="list-style-type: none"> Anbaugebiet Qualitätsstufe aus Qualitäts- /Land-/Tafelwein	<ul style="list-style-type: none"> z.B. Baden, Württemberg, Franken, Pfalz, Rheinessen, Rheingau usw. z.B. Landwein. Qualitätswein, Kabinett, Spätlese, Auslese, Eiswein usw.
"genetisch verändert" oder "aus genetisch verändertem ... hergestellt"	"genetisch verändert" oder "aus genetisch verändertem ... hergestellt"	z.B. Speise-Öle mit Soja, Raps,
Hinterschinken Vorderschinken	Schinken Vorderschinken	aus Fleisch des Vorder- oder Hinterbeins wie gewachsen
Formfleischschinken oder Formfleischvorderschinken:	+ Beschreibung des Produktes laut Etikett /Lieferschein des Herstellers	aus Schinkenstücken oder Vorderschinkenstücken zusammengefügt Angaben des Herstellers auf dem Etikett/dem Lieferschein im Wortlaut übernehmen!
Pizzabelag mit	Beispiel: Pizzabelag mit Schweinefleisch /Geflügelfleisch/ Truthahnfleisch brühwurstartig zerkleinert, z. B. mit Stärke, mit Pflanzeneiweiß, mit Fremdeiweiß	Angaben des Herstellers auf dem Etikett/dem Lieferschein im Wortlaut übernehmen!
Käse	Käse	<u>Käse</u> muss ausschließlich aus Milch hergestellt worden sein und darf z. B. keine Pflanzenfette enthalten.
Pizza-Mix, Gastro-Mix, Bäcker-Mix ...	z. B. „Streifbarer Belag mit x% Milch, x% pflanzliche Fette/ Öle“	Angaben des Herstellers auf dem Etikett/dem Lieferschein im Wortlaut übernehmen!
Fruchtsaft Fruchtnektar Gemüsesaft	z. B. Apfelsaft, Orangensaft z. B. Kirschnektar, Bananennektar, KiBa aus Kirsch- u. Bananennektar z. B. Tomatensaft	Fruchtsäfte, Fruchtnektare etc. unterscheiden sich in Qualität und Zusammensetzung. Dieser Unterschied muss sichtbar sein. Daher muss die Kennzeichnung des Herstellers übernommen werden.

Beispiel:

Auszug aus einer Speise- u Getränkekarte, in der die Zusatzstoffe in der Speisekarte mit Hilfe von Ziffern am Produkt und einer Legende kenntlich gemacht werden:

- | | |
|--|----------------|
| • Schinkenbrot (mit Hinterschinken) (1,2, 5) | 5,50 € |
| • Italienischer Salat (2,5,6,8)
Formfleisch-Schinken aus Schinkenstücken zusammengefügt,
Nudeln, Erbsen, Essiggurken, Karotten, Oliven, Mayonnaise | 7,50 € |
| • Pizza „Aquila“ (1,2,3,4,5,6)
Pizzabelag mit 56 % Schweinefleisch brühwurstartig zerkleinert,
Salami, Tomaten, Käse, Oliven | 10,00 € |
| • Coca Cola (1,9) | 0,31 2,50 € |
| • Bitter Lemon (10) | 0,21 2,75 € |
| • Französischer Landwein (7) | |

Legende:

- | | | |
|-------------------------------|------------------------------|-------------------------------|
| 1: „mit Farbstoff“ | 2: „mit Konservierungsstoff“ | 3: „mit Antioxidationsmittel“ |
| 4: „mit Geschmacksverstärker“ | 5: „mit Phosphat“ | 6: „geschwärzt“ |
| 7: „geschwefelt“ | 8: „mit Süßungsmittel“ | 9: „coffeinhaltig“ |
| 10: „chininhaltig“ | 11: „gewacht“ | |

Erläuterungen zu obenstehenden Beispielen:

Schinkenbrot: Es handelt sich um ein belegtes Brot mit Hinterschinken, der unter Mitverwendung des Konservierungsstoffs Nitritpökelsalz (2) und Phosphat (5) hergestellt wurde. Das Brot wurde mit Butter, die den Farbstoff Beta-Carotin enthält, bestrichen.

Ital. Salat: Zusätzlich zu den Zusatzstoffen des Formfleischvorderschinkens müssen die Zusatzstoffe Eisen-II-gluconat, enthalten in den geschwärzten Oliven und das Süßungsmittel, enthalten in den Essiggurken, kenntlich gemacht werden.

Pizza „Aquila“: Im Pizzabelag und in der Salami hat der Hersteller die Zusatzstoffe Geschmacksverstärker (4), Antioxidationsmittel (3) und Konservierungsstoff (2) eingesetzt. Bei der Herstellung des Formfleischvorderschinkens wurde Phosphat (5) verarbeitet. Der Gastronom verwendete grüne Oliven.

Franz. Landwein: enthält Sulfite