

Merkblatt über erforderliche Angaben auf Speise- und Getränkekarten

Bei Überprüfungen in Schank- und Speisewirtschaften, Imbisswirtschaften und Kantinen stellen wir sehr häufig Kennzeichnungsfehler in den Speise- und Getränkekarten fest. Da dies meist aus Unkenntnis erfolgt, haben wir eine Liste zusammengestellt, aus der Sie die wichtigsten Vorgaben bei der Auszeichnung entnehmen können. Unsere Auflistung erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit.

Die Kennzeichnung muss in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung (Produktbezeichnung) des Lebensmittels angebracht werden. In Gaststätten und Imbissen sind diese Angaben auf allen Speise- und Getränkekarten sowie Preistafeln anzubringen.

Dies kann auch in Form von Fußnoten, wie auf der Seite 3 dargestellt, geschehen, wenn bei der Produktbezeichnung auf diese hingewiesen wird.

Für die Gastronomie sind folgende kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe, die auf den Speisen- und Getränkekarten sowie Preistafeln unbedingt in der vorgeschriebenen Form angegeben werden müssen, von besonderer Bedeutung:

verwendeter kennzeichnungspflichtiger Inhaltsstoff:	Angabe in der Speisen- und Getränkekarte:
Farbstoff , z.B. <i>Betacarotin und Zuckerkulör</i>	mit Farbstoff
Konservierungsstoffe, wie z.B. Benzoesäure oder Nitritpökelsalz	mit Konservierungsstoff oder konserviert (Bei gepökelten Fleischerzeugnissen ist auch die Angabe mit Nitritpökelsalz bzw. mit Nitrat zulässig)
Antioxidationsmittel , wie z.B. <i>Ascorbinsäure</i>	mit Antioxidationsmittel
Geschmacksverstärker , wie z.B. <i>Glutamat</i>	mit Geschmacksverstärker
Schwefeldioxid	geschwefelt
Eisengluconat , z.B. <i>bei Oliven</i>	geschwärzt
Phosphat, Milcheiweiß oder Eiklar in <i>Fleischerzeugnissen</i>	mit Phosphat oder mit Eiklar oder mit Milcheiweiß
Chinin in <i>alkoholfreien Erfrischungsgetränken</i>	chininhaltig
Süßstoff wie z.B. <i>Saccharin und/oder Cyclamat</i>	mit Süßungsmittel(n)
Bei Süßstoff Aspartam ist zusätzlich anzugeben	enthält eine Phenylalaninquelle
Koffein in <i>alkoholfreien Erfrischungsgetränken</i>	koffeinhaltig

Muster einer Speise- und Getränkekarte

Suppen

Fruchtkaltschale (5)	Teller €
Zwiebelsuppe (3)	Tasse €

Kleine Gerichte / Vorspeisen

Dampfwurst (1)(15) mit Curry und Ketchup (1) €
3 Rollmöpfe (1) mit einer Scheibe Graubrot €
Räucherlachs auf Toast mit Sahnemeerrettich (4) €
Krabbencocktail (1) €
Sülzkotelett (1) mit Mayonnaisesalat (1) €
Boulette (17) €
Griechischer Schafkäse mit Oliven (6) €
Maissalat (9) €
Ananas-Schinkentost mit Käse überbacken und Belegkirsche (1) (5) €
Riesenbockwurst (1)(11) mit Kartoffelsalat (1) €
Bauernomelette (1) mit gemischtem Salat und Gurken (14) €
Pizza "Italy" mit Tomaten, Käse, Vorderschinken (1) (18), Peperoni €
Chinesische Gemüsepfanne (16)€

Hauptgerichte

Forelle blau mit zerlassener Butter, Meerrettich (4) und neuen Kartoffeln €
Schollenfilet "Müllerin" mit Kräuterremoulade (1) und gemischtem Salat €
Schnitzel "a la Holstein" Kalbsschnitzel paniert mit pikanten Häppchen aus Seelachs (5), Eischeiben mit deutschem Kaviar (5) und Sardellen (1) umlegt €
Pikante Sülze mit Paprikastücken und Oliven (6), dazu knusprige Bratkartoffeln und Remoulade (1) €

Desserts

Rote Grütze (5) mit Vanillesauce (5) €
--------------------------------------	---------

Eis

Eisbecher "Roma" (5) (12) mit Früchten und Kirschen €
Gemischtes Eis (5) (13) in verschiedenen Geschmackssorten €

Alkoholfreie Getränke

Apfelsaft	0,2 l €
Orangennektar	0,2 l €
Kirschfruchtsaftgetränk	0,2 l €
Cola (2) (5)	0,2 l €
Cola Light (2) (5) (8) (14)		
Orangenlimonade (1) (3) (5)	0,2 l €
Klare Limonade (1) (3)	0,2 l €
Tonic Water (7)	0,2 l €
Bitter Lemon (3) (7)	0,2 l €
Malztrunk (5)	0,2 l €
Fassbrause (5)	0,2 l €

Alkohohaltige Getränke

Bockbier dunkel oder hell	0,3 l €
Berliner Weisse mit Schuss rot oder grün (5)	0,5 l €
Kindl - Pils (bzw. jede andere Brauerei)	0,4 l €

Spirituosen

Pfefferminzlikör (5)	2 cl €
Anisschnaps (5)	2 cl €

Longdrinks

Cuba Libre (5) mit 2cl Rum 40 % vol.	0,2 l €
Blaue Anne (5) mit 2cl Curacao 35 % vol.	0,2 l €

(1) mit Konservierungsstoff	(7) chininhaltig	(13) Eis mit Pflanzenfett
(2) koffeinhaltig	(8) mit Aspartam (enthält eine Phenylalaninquelle)	(14) mit Süßungsmittel
(3) mit Antioxidationsmittel	(9) genetisch verändert	(15) mit Phosphat
(4) geschwefelt	(10) mit Milcheiweiß	(16) mit Geschmacksverstärker
(5) mit Farbstoff	(11) mit Eiklar	(17) hergestellt aus fein zerkleinertem Fleisch
(6) geschwärzt	(12) Eiscreme	(18) Formfleischvorderschinken, aus Vorderschinkenteilen zusammengefügt

Die Auflistung der Zusatzstoffe und der Zusammensetzung ist der Verpackung zu entnehmen. Bitte beachten Sie, dass sich gleichartige Produkte oft in dieser Hinsicht unterscheiden.

Hinweise zu Speisen

Gerichte aus mehreren Bestandteilen, von denen nur einer genetisch verändert ist, müssen diesen Bestandteil gesondert ausweisen, Beispiele:

Reis mit gebackenem Tofu ⁽⁹⁾

⁽⁹⁾ aus genetisch verändertem Soja hergestellt

Salat mit Italian Dressing (9)

⁽⁹⁾ enthält aus genetisch verändertem Soja hergestelltes Sojaöl

Wird die Bezeichnung **Schafkäse** verwendet, ist darauf zu achten, dass der Käse aus **Schafmilch** hergestellt wurde.

Bouletten, bei deren Herstellung wie **Brühwurstbrät** fein zerkleinertes Fleisch verwendet wurde (sog. Industrieboulette), dürfen nur bei ausreichender Kenntlichmachung an den Verbraucher abgegeben werden.

Bei der Angabe ".....**mit Schinken**" ist darauf zu achten, dass dieser Begriff eine Qualitätsangabe für den Hinterschinken darstellt. Sollten Formfleischerzeugnisse verwendet werden, ist gesondert darauf hinzuweisen. (vgl. Fußnote Nr. 18).

Steak: Sofern es sich nicht um **Rindfleisch** handelt, muss auf die entsprechende Tierart hingewiesen werden

Surimi ist eine Garnelen- oder Krebsfleischimitation. Die Kennzeichnung muss lauten: "**Surimi... Garnelen- bzw. Krebsfleischimitat, aus Fischmuskeleiweiß geformt**".

Mayonnaise: Hier müssen die Angaben mit dem verwendeten Produkt, z.B. Mayonnaise (Mindest-Fettgehalt 80%), Salatmayonnaise (Mindest-Fettgehalt 50%) oder Salatcreme übereinstimmen.

Bei der Abgabe von „losem“ **Speiseeis** ist zu berücksichtigen, dass bei Sortenangaben wie "Fruchteis" oder "Sahneeis" die Anforderungen gemäß den Leitsätzen für Speiseeis und Speiseis-halberzeugnisse einzuhalten sind.

Hinweise zu Getränken

Zwischen **Fruchtsaft**, **Fruchtnektar** und **Fruchtsaftgetränk** bestehen erhebliche qualitative Unterschiede; ebenso bei **Mineralwasser**, **Tafelwasser** und **Sodawasser**. Die Angaben in der Getränkekarte oder auf der Preistafel müssen immer mit dem tatsächlichen Angebot übereinstimmen. Bei Ausschank von Mineralwasser in Flaschen ist zu beachten, dass diese erst am Tisch geöffnet werden dürfen.

Alkoholfreie Getränke aus **Premix – Anlagen** enthalten in der Regel einen kennzeichnungspflichtigen Konservierungsstoff.

Alsterwasser ist ein bierhaltiges Mischgetränk. Es darf deshalb nicht unter Bier aufgeführt werden.

Bei **Bieren** muss die Brauerei und die Art z.B. *Pils*, *Hefeweizen* angegeben werden.

Southern Comfort ist ein **Likör** und kein Whisky.

Viele Spirituosen sind gefärbt, enthalten also **Farbstoff**. Betroffene Marken sind z.B. *Johnny Walker*, *Dimple*, *Chivas Regal*, *Metaxa*, *Amaretto*.

Metaxa ist eine griechische Spirituose und darf nicht in der Rubrik Weinbrand, Brandy oder Cognac aufgeführt werden.

Schorle ist ein weinhaltiges **Mischgetränk** und als solches zu kennzeichnen (Weinanteil **mehr** als 50 %) Es darf nicht unter der Rubrik Wein aufgeführt werden.

In der **Weinkarte** sind neben dem Weinnamen auch die **Farbe**, das **Herkunftsland** und die **Qualität** anzugeben. Qualitätsangaben sind z.B. *Tafelwein, Landwein oder Qualitätswein*.

Schaumweine sind mit der Verkehrsbezeichnung z.B. *Sekt, Champagner*, der Marke und der Geschmacksrichtung z.B. *mild* oder *trocken* anzugeben.

Vergleichen Sie Ihre Angaben in den Speisen- und Getränkekarten immer mit den Zutatenlisten der Originalbehältnisse.

Bei **Heißgetränken** ist eine Mengenangabe nicht erforderlich, es genügt die Angabe der Angebotsform: *Glas, Tasse, Portion, Könnchen*.

Kaltgetränke sind mit der Mengenangabe in 'l' oder 'cl' anzubieten.

In den Speise- und Getränkekarten muß jedes Angebot eindeutig einem Preis zugeordnet sein.

Auf der Speisen- und Getränkekarte im Eingangsbereich reicht ein Auszug mit den wesentlichen Angeboten an Speisen und Getränken.

Rechtsgrundlage in der jeweils geltenden Fassung

Zusatzstoff - Zulassungsverordnung (BGBl. I 1998 S.230)

Zusatzstoff - Verkehrsverordnung (BGBl. I 1998 S. 230)

Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 über gentechnisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel (ABL. EU Nr. L 268 S. 1)

Empfehlungen:

Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse vom 19.10.1993, GMBI. S. 362

Leitsätze des deutschen Lebensmittelbuches

Weitere Auskünfte erteilt:

BA Friedrichshain-Kreuzberg von Berlin
Veterinär- und Lebensmittelüberwachung

Bearbeiter/in: ☎ 030/90298 8700

Anschrift: Petersburger Str. 86 – 90, 10247 Berlin

E-Mail: vetleb@ba-fk.berlin.de