

Musterspeisekarte für Kennzeichnung von Zusatzstoffen

Kalte Gerichte/Vorspeisen

Ital. Salat mit Schinken ^{1,2,4} Käse ⁴ , Eier, Thunfisch	5,00 €
Gemischter Blattsalat mit Kräuter dressing ³	3,50 €
Salamibaguette ¹	2,50 €
Käsebaguette ⁴	2,50 €
Schinkenbaguette ¹	2,50 €
Wurstteller ^{1,4}	3,10 €

Suppen

Broccolicremesuppe ² mit Räucherlachsstreifen	1,90 €
Hühnerbrühe ² mit Eistich	1,50 €

Warme Speisen

Pizza „Kompletti“ mit Formfleischvorderschinken ^{1,2,3,4,5} , Peperoniwurst ^{1,4} , Käse ⁴ , Zwiebeln, Champignons, Knoblauch, Paprika, schwarze Oliven ⁹	5,90 €
Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites und Salat ^{2,3}	8,50 €
Schnitzel „Cordon Bleu vom Schwein“ ^{1,2,3,4,5} mit Rösti ² und Salat ^{2,3}	9,00 €
Ketchup/Majonaise ^{1,2,3,4} zu Schnitzel/Pommes, extra	0,50 €
Chinapfanne „Peking“ ² Hähnchenstreifen, versch. Gemüse, Sojasauce ^{2,4} Reis	6,90 €

Desserts

Mouse au Chocolate (Diabetiker geeignet) ^{6,10}	3,50 €
Gemischtes Eis (Vanille ⁴ , Schokolade, Erdbeer ⁴)	3,90 €

Getränke (ohne Alkohol 0,25 l, jeweils 1,70 €)

Cola ^{4,7}
Cola light ^{4,7,10}
Orangenlimonade (Fanta) ^{3,4}
Spezi (Cola+Orangenlimonade) ^{4,6,7}
Bitter Lemon ⁸
Ginger Ale ^{4,8}
Wasser

Drinks (mit Alkohol 0,25 l, jeweils 3,80€)

Campari Orange ⁴
Cola Whisky ^{4,7}

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

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 nachstehenden genannten Zusatzstoffe aufgeführt sind.

Bei Produkten ohne Zutatenverzeichnis, z.B. offen bezogenen Lebensmitteln, empfiehlt es sich, beim Lieferanten Informationen über die jeweiligen kenntlichmachungspflichtigen Zusatzstoffe einzuholen.

Die Kennzeichnungspflicht betrifft auch Getränke. Bitte schauen Sie auch hier auf da Zutatenverzeichnis auf der Flasche.

Merkblatt
Kenntlichmachung von Zusatzstoffen im Gastronomiebereich

Bei lose abgegebenen Lebensmitteln gelten die Kenntlichmachungsbestimmungen des § 9 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuV).

Wichtiger Hinweis: Nicht alle Zusatzstoffe sind für alle Lebensmittel zugelassen. Dieses Merkblatt enthält keine Informationen, welche Zusatzstoffe bei der Herstellung welcher Lebensmittel zugelassen sind. Detaillierte Zulassungsregelungen sind in den Anhängen der ZZuV genannt.

Art der Zusatzstoffe (Klassenname) E-Nummer	Kenntlichmachung	Beispiele für Lebensmittel, die diese Zusatzstoffe enthalten können
Farbstoffe (Farbstoff) 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 (Konservierungsstoff) 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	ersatzweise auch „mit Nitritpökelsalz“, „mit Nitrat“, „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“	
Antioxidationsmittel (Antioxidationsmittel) E 310 – E 321	“mit Antioxidationsmittel“	Trockensuppen, Brühen, Würzmittel, Schinken
Geschmacksverstärker (Geschmacksverstärker) E 620 – E 635	“mit Geschmacksverstärker“	Gewürzmischungen, Aromazubereitungen, Trockensuppen, Fleischerzeugnisse, Soßen, Würzmittel
Schwefeldioxid/Sulfite (kein Klassenname) E 220 – E 228	“geschwefelt“	Essig, Trockenobst (z.B. Rosinen), Kartoffelerzeugnisse, Meerrettich
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) 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)“ bei Aspartam (E 951) zusätzlich: “enthält eine Phenylalaninquelle“	süß-saure Konserven, Soßen, Senf, Feinkostsalate, brennwertverminderte Lebensmittel (z.B. Joghurt, Cola-Getränke) Anmerkung: Wenn Sorbit (E 420) als Stabilisator verwendet wird, ist eine Kenntlichmachung nicht erforderlich
Phosphate (Stabilisator) E 338 bis 341, E 450 bis E 452	“mit Phosphat“	Brühwürste Kochschinken Anmerkung: Eine Kenntlichmachung ist nur bei Verwendung in Fleischerzeugnissen vorgeschrieben

Weitere Regelungen:

Zutat	Kenntlichmachung
Coffein (kein Klassenname, keine E-Nummer)	„coffeinhaltig“
Chinin, Chininsalze (kein Klassenname, keine E-Nummer)	„chininhaltig“

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 vorne genannten Zusatzstoffe aufgeführt sind.

Bei verpackten Lebensmitteln, die an eine Einrichtung zur Gemeinschaftsverpflegung oder Gaststätte geliefert werden, muss ein Zutatenverzeichnis auf der Verpackung oder in den Geschäftspapieren angegeben sein.

Bei Produkten ohne Zutatenverzeichnis, z.B. offen bezogenen Lebensmitteln, empfiehlt es sich, beim Lieferanten Informationen über die jeweiligen kenntlichmachungspflichtigen Zusatzstoffe einzuholen

Art und Weise der Kenntlichmachung:

Wie:

- gut sichtbar, leicht lesbar und
- nicht verwischbare Schrift.

Wer, Wo:

a) in Gaststätten:

- auf Speise- und Getränkekarten
- Hinweis: Aushang/schriftliche Mitteilung entspr. b) **nicht** möglich*

b) in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung:

- auf Speise- und Getränkekarten
- oder in Preisverzeichnissen
- oder, soweit keine Speisekarten oder Preisverzeichnisse ausliegen oder ausgehändigt werden, in einem sonstigen Aushang oder einer schriftlichen Mitteilung.

Was:

Für die Kenntlichmachung der jeweiligen Zusatzstoffe muss der vorne in Spalte 2 „Kenntlichmachung“ angegebene Wortlaut verwendet werden.

Die Angaben dürfen in Fußnoten angebracht werden, wenn in der Verkehrsbezeichnung darauf hingewiesen wird.

Beispiele(„Fußnotenlösung“)

1. Italienischer Salat

Creation aus Hinterschinken, Nudeln, Erbsen, Essiggurken, Karotten, Oliven, Mayonnaise.

Der Hinterschinken wurde laut Zutatenverzeichnis unter Mitverwendung der Zusatzstoffe „Geschmacksverstärker Natriumglutamat“ (1), „Antioxidationsmittel Natriumascorbat“ (2) und dem „Konservierungsstoff Natriumnitrit“ (3) hergestellt.

Der Farbstoff Eisen (II)-gluconat (4) ist in den schwarzen Oliven, das Süßungsmittel Saccharin (5) in den Essiggurken und der Mayonnaise enthalten.

Die Angaben in der Speisekarte lauten:

Italienischer Salat^{1,2,3,4,5}

Creation aus Hinterschinken, Nudeln, Erbsen, Essiggurken, Karotten, Oliven, Mayonnaise.

2. Belegtes Brötchen

Als Belag wird der o.g. Schinken verwendet.

Die Angaben in der Speisekarte lauten:

Belegtes Brötchen mit Schinken^{1,2,3}

- 1 mit Geschmacksverstärker
- 2 mit Antioxidationsmittel
- 3 mit Konservierungsstoff
oder mit Nitritpökelsalz
- 4 geschwärzt
- 5 mit Süßungsmittel