
Merkblatt

Kennzeichnungspflicht auf Speisekarten

Der Gehalt an Zusatzstoffen ist auf Speisen- und Getränkekarten anzugeben.

Nachfolgende 13 Zusatzstoffgruppen sind anzuführen:

1. mit Farbstoff (Achtung: Azofarbstoffe sind wie unten beschrieben zu kennzeichnen)
2. mit Konservierungsstoff
3. mit Antioxydationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker
5. geschwefelt
6. geschwärzt (z.B. Oliven mit Eisen II gluconat oder -lactat)
7. mit Phosphat * bei Fleischerzeugnissen
8. mit Milcheiweiß * bei Fleischerzeugnissen
9. koffeinhaltig
10. chininhaltig
11. mit Süßungsmitteln
12. enthält eine Phenylalaninquelle (bei Süßungsmittel Aspartam anzugeben)
13. gewachst (wenn die Oberfläche von frischen Früchten derart behandelt wurde)

1a bei Azofarbstoffen: Tartrazin (E 102), Chinolingelb (E104), Gelborange (E110), Azorubin (E122), Cochenillerot A (E124), Allurarot AC (E129).

Wenn einer der oben aufgeführten Azofarbstoffe verwendet wird, muss entweder der Name des Azofarbstoffes oder die E-Nummer sowie folgender Warnhinweis „**Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen**“ auf einem Schild an der Ware angebracht werden.

Zusatzstoffe müssen nicht direkt am Produkt stehen, sondern können als Fußnoten erläutert werden. Eine eindeutige Zuordnung der einzelnen Zusatzstoffe ist erforderlich.

Hinweis: Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte an den Landkreis Osnabrück.

Landkreis Osnabrück • Veterinärdienst für Stadt und Landkreis Osnabrück • Lebensmittelüberwachung
Merkblatt – Kenntlichmachungspflicht auf Speisekarten

Weitere Hinweise:

- **Getränke/Speisen dürfen nicht irreführend gekennzeichnet sein:**
 - Nektar darf z.B. **nicht** als Saft deklariert sein.
 - Salatmayonnaise 50% Fett darf **nicht** als Mayonnaise deklariert sein.
 - Kuhmilchkäse in Lake darf **nicht** als Schaf- oder Fetakäse deklariert sein.
 - Formfleischvorderschinken bzw. Formfleischhinterschinken darf **nicht** als Schinken deklariert werden.

- ❖ **Lebensmittelimitate wie:**
 - Hackfleischdrehspieß nach Döner Art darf **nicht** als Döner Kebab oder Döner deklariert werden.
 - „Analogkäse“ (Lebensmittelzubereitung aus Pflanzenöl und Magermilch) darf **nicht** als Käse, Schafs- und Fetakäse deklariert werden.
 - „Pizza Belag“ (z.B. Fleischerzeugnisse mit 56% Fleischanteil) darf **nicht** als Schinken deklariert werden.
 - Surimierzeugnisse (z.B. Surimi Garnelen) dürfen nicht als Garnelen deklariert werden.
 - Ein Produkt aus Geflügelseparatorenfleisch (z.B. holländische Bratrollen oder Frikandellen) dürfen nicht als Hot Dog deklariert werden?

Die Angaben für die Speisen- und Getränkekarte sind von den Etiketten der Fertigpackung und Flaschen zu übernehmen. Bei nicht verpackten Produkten sind Hersteller oder Lieferant zu befragen.

Der Gastronom ist dafür verantwortlich, dass seine Gäste nicht getäuscht werden. Die Erklärung einer irreführenden Bezeichnung mittels einer Fußnote ist grundsätzlich **nicht erlaubt**.

Beispiel:

Pizza á la Chef mit Pizzabelag aus 55 % gepökeltem Schulterfleisch überwiegend fein zerkleinert, zusammengefügt, mit Stärke und Trinkwasser, Tomaten, Champignons.....

(die enthaltenen Zusatzstoffe können mittels Fußnoten erklärt werden)

Hinweis: Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte an den Landkreis Osnabrück.

Landkreis Osnabrück • Veterinärdienst für Stadt und Landkreis Osnabrück • Lebensmittelüberwachung
Merkblatt – Kenntlichmachungspflicht auf Speisekarten

Beispiel für die Angabe von Zusatzstoffen auf einer Speisekarte

Speisen

Bratkartoffel ²	€	Rindergulasch ^{4,11}	€
Pommes frites	€	Frikadelle	€
Kartoffelsalat, ^{2,4}	€	Schnitzel	€
Bratwurst ^{3,4,7,11}	€	Salat mit Schafskäse und Oliven ⁶	€
Krakauer ^{3,4,7,11}	€	Hot Dog Spezial ^{1,2,3,4,7} aus Geflügelseparatorenfleisch mit Paniermehl	€
Bockwurst ^{2,3,4}	€		
Hähnchenkeule	€		
Leberkäse mit Spiegelei ^{2,4,11}	€		
Döner Kebab			
Pizza Schinken			

Getränke

Coca Cola ^{1,9}	0,2l	€	Tasse Kaffee	€
Coca Cola light ^{1,2,9,11,12}	0,2l	€	Tasse Kakao	€
Fanta ^{1,2,3}	0,2l	€	Tasse Tee	€
Sprite	0,2l	€	Campari ¹ 2cl 38 Vol%	€
Apfelsaft	0,2l	€	Weißwein Franken Kabinett 0,2 l	€
Bananenfruchtsaftgetränk	0,2l	€		
Bitter Lemon ¹⁰	0,2 l	€		

Verwendete Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff	7 mit Phosphat	11 mit Süßungsmitteln
2 mit Konservierungsstoff	6 geschwärzt	12 enthält eine Phenylalaninquelle
3 mit Antioxidationsmittel	9 koffeinhaltig	
4 mit Geschmacksverstärker	10 Chininhaltig	

Hinweis: Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte an den Landkreis Osnabrück.

Landkreis Osnabrück • Veterinärdienst für Stadt und Landkreis Osnabrück • Lebensmittelüberwachung
Merkblatt – Kenntlichmachungspflicht auf Speisekarten