



Merkblatt

Hinweise für Gaststätten und Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung bei der Anlage einer Speisen- und Getränkekarte

Bei den Betriebskontrollen der Lebensmittelüberwachung führen falsche oder fehlende Angaben auf den Speisen- und Getränkearten regelmäßig zu Beanstandungen. Die häufigsten Mängel sind nachfolgend genannt. Eine vollständige Information über alle lebensmittelrechtlichen Vorschriften, die bei den Angaben beachtet werden müssen, kann aufgrund des Umfangs nicht gegeben werden. Weiter wurden andere als die lebensmittelrechtlichen Bestimmungen, z. B. die Preisangabenverordnung, nicht berücksichtigt.

1.	Verkehrsbezeichnungen, die zur Täuschung geeignet sind
1.1	Speisen
1.1.1	„ Schinken “: Nur für Erzeugnisse aus Schweinefleisch, das aus der Keule entstammt. Sonst: Angabe: „ Vorderschinken “, „ Formfleisch-Vorderschinken “, „ Formfleisch-Vorderschinken mit Stärke “ oder „ mit Sojaweiß “ oder „ mit 40 % Wasser “.
1.1.2	„ Wiener Schnitzel “, „ Rahmschnitzel “, „ Geschnetzeltes “, „ Cordon bleu “ Ohne Angabe der Tierart stammen sie vom Kalb, ansonsten Angabe der Tierart erforderlich.
1.1.3	„ Zigeunerschnitzel “, „ Nackensteak “ Ohne Angabe der Tierart stammen sie vom Schwein, ansonsten Angabe der Tierart erforderlich.
1.1.4	„ Steak “ Ohne Angabe der Tierart stammt es vom Rind, ansonsten Angabe der Tierart erforderlich.
1.1.5	„ Döner Kebab “ Ohne Angabe der Tierart stammt es vom Schaf oder Rind, ansonsten Angabe der Tierart erforderlich, max. 60 % Hackfleischanteil. Auf die Verkehrsbezeichnung des Herstellers ist zu achten (s. Etikett des Vorlieferanten). Zusätzlich Punkt 5.2.
1.1.6	„ Käse “ Ohne Angabe der Tierart Erzeugnis aus Kuhmilch, ansonsten Angabe der Tierart erforderlich. Auf die Verkehrsbezeichnung des Herstellers ist zu achten, z.B. Weichkäse in Salzlake, Feta oder Käsezubereitung.
1.1.7	„ Majonäse “ Enthält mind. 80 % Fett, ansonsten Salatmajonäse enthält 50 % Fett. Auf die Verkehrsbezeichnung des Herstellers ist zu achten.
1.1.8	„ Sahne-Eis “ Enthält mind. 18 % Milchfett. Ansonsten ist die Angabe mit Sahne-Geschmack erforderlich.
1.2	Getränke
1.2.1	„ Saft “ Auf die Verkehrsbezeichnung des Herstellers ist zu achten, denn häufig handelt es sich um Nektar oder Fruchtsaftgetränk.
1.2.2	„ Kaffee, koffeinfrei “ Richtige Angabe lautet: Kaffee, entkoffeiniert“.
	Die vorgenannten Angaben sind auf der Speisekarte in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung anzugeben. Ein Hinweis auf eine Fußnote oder eine erläuternde Angabe am Ende der Karte ist nicht ausreichend.
2.	Zusatzstoffe Folgende Angaben sind bei entsprechenden Gehalten in Lebensmitteln zu machen, die lose abgegeben werden: „mit Farbstoff“, „mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“, „mit Antioxidationsmittel“, „mit Geschmacksverstärker“, „geschwefelt“, „geschwärzt“, „gewachst“, „mit Phosphat“, „mit Süßungsmittel“, „mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln“, „enthält eine Phenylalaninquelle“, „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“.

<p>Die Angaben müssen gemacht werden</p> <ul style="list-style-type: none"> - bei Gaststätten: auf der Speisen- und Getränkekarte, auch in Form von Handzetteln (Flyer); Angaben als Fußnote zulässig - bei Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung: Auf der Speisen- und Getränkkarte, dem Speisenplan, einer Preisaufzeichnung oder, wenn diese nicht vorhanden ist, in einem Aushang oder einer sonstigen Mitteilung. <p>Beispiele:</p> <table border="1"> <tr> <td> <p>Getränke: Cola koffeinhaltig¹ Fanta¹ Cola light^{1, 9, 11} (koffeinhaltig auch als Fußnote zulässig)</p> </td> <td> <p>Speisen: Bratwurst^{4, 8} Currywurst: ^{2, 4, 8} Hot dog (Würstchen, Dosengurkenscheiben, Dressing): ^{1, 2, 4, 8, 9}</p> </td> </tr> <tr> <td></td> <td> <p>1 = mit Farbstoff, (Gelborange S, Chinolingelb, Azoralin, AllurarotAC, Tartrazin u. Cochenillero A: „Kann Aktivität u. Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen“)</p> <p>2 = Konserviert,</p> <p>3 = Antioxidationsmittel,</p> <p>4 = mit Geschmacksverstärker,</p> <p>5 = geschwefelt,</p> <p>6 = geschwärzt,</p> <p>7 = gewachst,</p> <p>8 = mit Phosphat,</p> <p>9 = mit Süßungsmitteln,</p> <p>10 = mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln,</p> <p>11 = enthält eine Phenylalaninquelle,</p> <p>12 = kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken.</p> </td> </tr> </table>		<p>Getränke: Cola koffeinhaltig¹ Fanta¹ Cola light^{1, 9, 11} (koffeinhaltig auch als Fußnote zulässig)</p>	<p>Speisen: Bratwurst^{4, 8} Currywurst: ^{2, 4, 8} Hot dog (Würstchen, Dosengurkenscheiben, Dressing): ^{1, 2, 4, 8, 9}</p>		<p>1 = mit Farbstoff, (Gelborange S, Chinolingelb, Azoralin, AllurarotAC, Tartrazin u. Cochenillero A: „Kann Aktivität u. Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen“)</p> <p>2 = Konserviert,</p> <p>3 = Antioxidationsmittel,</p> <p>4 = mit Geschmacksverstärker,</p> <p>5 = geschwefelt,</p> <p>6 = geschwärzt,</p> <p>7 = gewachst,</p> <p>8 = mit Phosphat,</p> <p>9 = mit Süßungsmitteln,</p> <p>10 = mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln,</p> <p>11 = enthält eine Phenylalaninquelle,</p> <p>12 = kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken.</p>
<p>Getränke: Cola koffeinhaltig¹ Fanta¹ Cola light^{1, 9, 11} (koffeinhaltig auch als Fußnote zulässig)</p>	<p>Speisen: Bratwurst^{4, 8} Currywurst: ^{2, 4, 8} Hot dog (Würstchen, Dosengurkenscheiben, Dressing): ^{1, 2, 4, 8, 9}</p>				
	<p>1 = mit Farbstoff, (Gelborange S, Chinolingelb, Azoralin, AllurarotAC, Tartrazin u. Cochenillero A: „Kann Aktivität u. Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen“)</p> <p>2 = Konserviert,</p> <p>3 = Antioxidationsmittel,</p> <p>4 = mit Geschmacksverstärker,</p> <p>5 = geschwefelt,</p> <p>6 = geschwärzt,</p> <p>7 = gewachst,</p> <p>8 = mit Phosphat,</p> <p>9 = mit Süßungsmitteln,</p> <p>10 = mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln,</p> <p>11 = enthält eine Phenylalaninquelle,</p> <p>12 = kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken.</p>				
3.	<p>Nährwertbezogene Angaben</p> <p>Nährwertangaben sind z. B. Bezeichnungen wie „kalorienarm“ oder „light“. Wird dem Gast ein entsprechendes Lebensmittel mit einer nährwertbezogenen Angabe lose, also nicht fertig verpackt mit entsprechender Kennzeichnung serviert, reicht ein kurzer Hinweis auf der Karte, dass die Nährwertangaben in einer Aufzeichnung eingesehen werden können. Diese muss dem Gast zugänglich sein. Die Informationen auf den Etiketten von Fertigpackungen wie z. B. Flaschen oder Grundstoffbehältern sind vollständig. Hier reicht eine Angabe wie z. B. "Nährwertangaben können an der Theke eingesehen werden", wenn eine entsprechende Information dort ausliegt (diese Regelung gilt nicht für die Kenntlichmachung der Zusatzstoffe!).</p>				
4.	<p>Diätetische Lebensmittel</p> <p>Falls diätetische Lebensmittel (z. B. Speiseeis oder Kuchen für Diabetiker) angeboten werden, kann hier ein gesondertes Merkblatt angefordert werden.</p>				
5.	<p>Sonstige Angaben</p>				
5.1	<p>„koffeinhaltig“ oder „mit Koffein“, „chininhaltig“ oder „mit Chinin“, „taurinhaltig“ bei Erfrischungsgetränken mit entsprechenden Gehalten: Angabe am Ende der Karte mit einer Fußnote wie bei der Kenntlichmachung der Zusatzstoffe möglich.</p>				
5.2	<p>Gentechnisch veränderte Lebensmittel</p> <p>Lebensmittel, Zutaten oder Zusatzstoffe sind kennzeichnungspflichtig.</p> <ul style="list-style-type: none"> - wenn sie ein gentechnisch veränderter Organismus sind (Beispiel Tomate, Kartoffel) - wenn sie gentechnisch veränderte Organismen enthalten (Beispiel Yoghurt mit gentechnisch veränderten Bakterien) - wenn sie aus gentechnisch veränderten Organismen hergestellt sind (Beispiel (Öl aus gentechnisch veränderten Sojabohnen oder aus gentechnisch verändertem Raps) 				
<p>Wo finde ich die richtigen Angaben?</p> <p>Bei fertigverpackter Ware auf dem Etikett, insbesondere in der Zutatenliste oder den Begleitpapieren, bei loser Ware auf dem Etikett, in Aushängen oder in entsprechenden Ordnern an der Verkaufstheke. Ansonsten sind die Angaben beim Kauf zu erfragen.</p>					

Weitere Auskunft erteilt:

KREIS STEINFURT

Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt

48565 Steinfurt, Tecklenburger Str. 10

☎ 02551 69-2913