

## Merkblatt Kennzeichnungspflicht auf Speisekarten

Der Gehalt an Zusatzstoffen ist auch auf Speisen- und Getränkekarten anzugeben. Sie müssen nicht direkt am Produkt stehen, sondern können als Fußnote erläutert werden.

<p>Nachfolgende 13 Zusatzstoffgruppen sind aufzuführen:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. mit Farbstoff(en)</li><li>2. mit Konservierungsstoff(en)</li><li>3. mit Antioxydationsmitteln</li><li>4. mit Geschmacksverstärker(n)</li><li>5. mit Schwefeloxid</li><li>6. mit Schwärzungsmitteln</li><li>7. mit Phosphat</li><li>8. mit Milcheiweiß</li><li>9. koffeinhaltig</li><li>10. chininhaltig</li><li>11. mit Süßungsmitteln</li><li>12. enthält eine Phenylalaninquelle (bei Süßungsmittel Aspartam anzugeben )</li><li>13. gewachst ( wenn die Oberfläche von frischen Früchten derart behandelt wurde )</li></ol>	<p>Nachfolgende 14 Allergene und daraus hergestellte Erzeugnisse sind aufzuführen:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>A Glutenhaltige Getreide</li><li>B Krebstiere</li><li>C Eier</li><li>D Fische</li><li>E Erdnüsse</li><li>F Sojabohnen</li><li>G Milch</li><li>H Schalenfrüchte (=Nüsse)</li><li>I Sellerie</li><li>J Senf</li><li>K Sesamsamen</li><li>L Schwefeldioxid und Sulfite</li><li>M Lupinen</li><li>N Weichtiere</li></ul>
---	---

Die Angaben für die Speisekarte werden von den Etiketten der Fertigpackung übernommen. Bei nicht verpackten Produkten werden Hersteller oder Lieferanten befragt.

Aufgrund der europäischen Lebensmittelinformations-Verordnung informieren wir gerne darüber, welche Allergene in den jeweiligen Gerichten enthalten sind. Die Kennzeichnung bezieht sich generell aber nur auf Bestandteile, die absichtlich bei der Lebensmittelproduktion eingesetzt wurden. Eine Kreuzkontamination in der Küche oder Ausgabe kann nicht ausgeschlossen werden. Eine sogenannte Spurenkennzeichnung mit Schwellwerten ist derzeit in Industrie und Handel nicht verpflichtend.