

Vorgehensweise bei der Erstellung von Speisekarten

Um zu gewährleisten, dass Verbraucher vor der Bestellung im Restaurant, im Imbiss, in der Gemeinschaftsverpflegung oder beim Lieferdienst ausreichend informiert sind und somit eine für sich geeignete Auswahl treffen können, müssen Lebensmittelunternehmer diverse Kennzeichnungspflichten umsetzen.

Die Erstellung einer Speisekarte, eines Aushangs oder Flyers erfordert Fachkenntnisse und Sorgfalt, ist aber auch eine Fleißarbeit, insbesondere, da die Kennzeichnung durch neue Gerichte, neue Rezepturen oder veränderte Zutaten einem ständigen Wandel unterliegt und eine regelmäßige Fortschreibung und Aktualisierung unerlässlich ist.

Dieses Merkblatt soll bei der Überarbeitung oder Erstellung einer Speisekartenkennzeichnung unterstützen, kann aber keine individuelle Beratung ersetzen.

1. Prüfung

Prüfen Sie sämtliche Gerichte und deren Zutaten anhand der Etiketten

(Bezeichnung, Zutatenverzeichnis) bzw. der Lieferunterlagen auf:

- a. **Zusatzstoffe**
- b. **Allergene** und
- c. die korrekte **Bezeichnung**.
 - Bei der Prüfung müssen alle Stoffe berücksichtigt werden, die bei der Herstellung als Zutat oder Teil einer zusammengesetzten Zutat verwendet werden.
 - Nicht maßgeblich sind unbeabsichtigt vorhandene Allergene, die nicht als Zutaten verwendet wurden und zum Beispiel über Kreuzkontakte in das Produkt gelangt sind. Diese sind auf Fertigprodukten häufig durch die Angabe „kann Spuren von ... enthalten“ angegeben. Über Allergenspuren muss nicht informiert werden, weil Spuren nicht als „Zutat“ im Sinne der Lebensmittel-Informationsverordnung gelten. Für Spuren gibt es laut EU-Verordnung keine Kennzeichnungspflicht.
 - Falls vegane/vegetarische Lebensmittel angeboten werden, sollte eindeutig auf den veganen oder vegetarischen Charakter der Speise durch die Angabe „vegan“ oder „vegetarisch“ oder durch entsprechende Wort-Bild-Marken hingewiesen werden. Ferner muss in der Speisenbezeichnung auf die maßgeblich ersetzende Zutat hingewiesen werden, wie z.B. „mit Erbsenprotein“, „auf Sojabasis“, bei vegetarischen Lebensmitteln auch „mit Hühnerei-Eiweiß“.
 - Bestimmte Lebensmittel stehen unter einem besonderen Schutz. Sie sind entweder traditionell zubereitet, wurden in einer bestimmten Region hergestellt oder ihr Markenname ist geschützt.

Die Produktbezeichnungen dürfen nur verwendet werden, wenn das Lebensmittel den Spezifikationen entspricht bzw. das entsprechende Markenprodukt ist: „Feta“ und „Parmesan“ z.B. sind geschützte Ursprungsbezeichnungen. Käse darf nur als Feta bezeichnet werden, wenn es sich um in Salzlake gereiften weißen Käse aus Schaf- und/oder Ziegenmilch handelt, der auf dem griechischen Festland und den Inseln der ehemaligen Präfektur Lesbos hergestellt worden ist. Parmesan darf nur so bezeichnet

Erstellt am: 13.01.2022	Geprüft am: 14.01.2022	Freigabe am: 25.02.2022	Dokument.: MFB-08-100-00
durch: QZ 5.4	durch: Winkel, Tanja	durch: Rehm, Renate	Version: 01.00

werden, wenn es sich um das originale Produkt „Parmigiano Reggiano“ aus Italien handelt.

- Insbesondere bei Wein sind geographische Angaben weit verbreitet.
- Für die Kennzeichnung auf der Speisekarte reicht der Hinweis g.g.A, g.U. oder g.t.S. unter Angabe des eingetragenen Namens des Lebensmittels. Auf die Verwendung des dafür vorgesehenen Unionszeichnens kann verzichtet werden. Zur Information:



- Bezeichnungen wie Spezi und Piccolo sind geschützte Markennamen. Diese Produkte dürfen nur als Originale verkauft werden. Eine selbstgemischte Cola-/Orangenlimonade ist keine Spezi.
- Bei der Verwendung von Erzeugnissen aus dem ökologischen Landbau wird auf das Merkblatt des Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES) verwiesen
(https://www.laves.niedersachsen.de/startseite/lebensmittel/okologischer_landbau/informationen_und_vordrucke/wer-ist-kontrollpflichtig-152389.html)

Tipps

- Fotografieren Sie die Kennzeichnung der verpackten Lebensmittel für die Prüfung und/oder lösen Sie Etiketten ab und/oder schneiden Sie diese für die Prüfung aus.
- Verzichten Sie so weit wie möglich bereits beim Einkaufen auf Produkte, die kennzeichnungspflichtige Bestandteile enthalten.
- Kaufen Sie Qualitätsprodukte. Ersatzprodukte mit einer beschreibenden Bezeichnung müssen in der Speisekarte im vollen Wortlaut angegeben werden. Das ist meist nicht verkaufsfördernd. Ihr Gast isst sicher lieber „**Schinken**“ als „**Pizza-Belag aus 60% Schweinefleisch geformt, teilweise fein zerkleinert, grob entfettet, gepökelt, gekocht, ohne Schwarte mit 32% Flüssigwürzung**“.



Truthahn Pizza-Belag

AUS 57% TRUTHAHNFLEISCHSTÜCKEN ZUSAMMENGEFÜGT;
TEILWEISE ZERKLEINERT; GEPÖKELT; GEKOCHT; MIT 36%
FLÜSSIGWÜRZUNG

Erstellt am: 13.01.2022	Geprüft am: 14.01.2022	Freigabe am: 25.02.2022	Dokument.: MFB-08-100-00
durch: QZ 5.4	durch: Winkel, Tanja	durch: Rehm, Renate	Version: 01.00
			Seite 2/7

Info

Zum Schutz der Verbraucher vor Täuschung wurden für Lebensmittel-Imitate (z.B. Pflanzenfettprodukte anstelle von Käse als Pizzabelag) spezielle Kennzeichnungsvorschriften festgelegt. Bei der Verwendung von Lebensmittel-Imitaten muss die Beschreibung in unmittelbarer Nähe des Produktnamens in der Speisekarte angegeben werden. Bei verpackten Lebensmitteln ist diese beschreibende Bezeichnung in der Regel auf der Produktvorderseite zu finden.



2. Dokumentation in der Speise- und Getränkekarte

Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung sind in gleicher Art und Weise und über das identische Medium für den Verbraucher zur Verfügung zu stellen.

- Die **Allergeninformation** sowie die **Zusatzstoffkennzeichnung** können direkt in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels in der Speise- und Getränkekarte oder in Preisverzeichnissen oder mittels einer Fußnote bzw. Endnote erfolgen, wenn bei der Bezeichnung des Lebensmittels darauf hingewiesen wird.
- Die **Allergeninformation** sowie die **Zusatzstoffkennzeichnung** können außerdem durch hinreichend unterrichtetes Personal auch mündlich erfolgen. Zusätzlich muss immer eine leicht zugängliche schriftliche Aufzeichnung (Ordner /Kladde) vorgelegt werden können. Bei den betreffenden Lebensmitteln oder in einem Aushang muss an gut sichtbarer Stelle darüber informiert werden, dass die Informationen mündlich bereitgestellt werden.
- Eine weitere Möglichkeit der **Allergeninformation** und der **Zusatzstoffkennzeichnung** ist die Bereitstellung einer schriftlichen oder digitalen Aufzeichnung, z. B. eines Ordners, der für jedes Gericht ein Produktdatenblatt mit allen Zusatzstoffen und Allergenen enthält. Bei den betreffenden Lebensmitteln oder in einem Aushang ist an gut sichtbarer Stelle darüber zu informieren, dass die Informationen schriftlich bzw. elektronisch bereitgestellt werden.

Tipps

- Als Anlage ist ein Formblatt beigelegt, das Sie sowohl zur Ermittlung der Allergene und Zusatzstoffe verwenden können, welches aber auch direkt für den Allergiker-Ordner verwendet werden kann.
- Nennen Sie das Allergen in der Bezeichnung des Lebensmittels, dann ist eine weitere Information nicht notwendig. Zum Beispiel **Weizennudeln**, **Senfdressing** oder **Erdnussbratling**.

3. Fortschreibung der Kennzeichnung

Änderungen sind unverzüglich in der Kennzeichnung zu berücksichtigen.

Erstellt am: 13.01.2022	Geprüft am: 14.01.2022	Freigabe am: 25.02.2022	Dokument.: MFB-08-100-00
durch: QZ 5.4	durch: Winkel, Tanja	durch: Rehm, Renate	Version: 01.00



Die häufigsten Ursachen sind:

- Zutatenwechsel
- Rezepturänderung, ggf. auch der Zutat
- Neue Gerichte

Allgemeine Hinweise

Kennzeichnung

- Überprüfen Sie auch die Kennzeichnung für Catering, Buffet und Frühstück.
- Prüfen Sie, ob die Angaben in Ihrer Speise- und Getränkekarte mit denen auf Ihrer Homepage, auf den Internetseiten Ihrer Lieferportale und auf Ihren Flyern identisch sind.

Mitarbeiter

- Schulen Sie Mitarbeiter in der Küche und im Service. Jeder Mitarbeiter muss wissen, wie er sich zu verhalten hat, wenn Fragen nach potentiellen Allergenen und Zusatzstoffen gestellt werden.
- Geben Sie und Ihre Mitarbeiter niemals eine Auskunft, die nicht hundertprozentig sicher ist.

Wareneingangskontrolle

Führen Sie eine gewissenhafte Wareneingangskontrolle durch.

- Prüfen Sie, ob das geliefert wurde, was Sie bestellt haben.
- Prüfen Sie, ob das geliefert wurde, was auf dem Lieferschein steht.

Abweichende Lebensmittel können andere Allergene, Zusatzstoffe oder Bezeichnungen beinhalten.

Verpackungen

- Verlassen Sie sich bei verpackten Lebensmitteln immer auf die Kennzeichnung am Produkt und nicht auf den Lieferschein.
- In Zutatenlisten von verpackten Lebensmitteln werden die Allergene hervorgehoben (z.B. fett, kursiv und/oder unterstrichen) und sind so leicht zu erkennen.

Beispiele:

Zutaten: 35% Früchte (Sauerkirschen, Himbeeren, rote Johannisbeeren, schwarze Johannisbeeren), VOLLMILCH, Wasser, Zucker, modifizierte Stärke, Stärke, natürliches Bourbon-Vanille Aroma, gemahlene Bourbon-Vanilleschoten, Verdickungsmittel (Xanthan, Johannisbrotkernmehl), Salz, natürliches Aroma (enthält MILCH-BESTANDTEILE), Farbstoff (Carotin).

ZUTATEN: Vollkorn-**Hafer**flocken (38%), Vollkorn-**Weizen**flocken (23%), Zucker, **Weizen**mehl, pflanzliches Öl (ungehärtet), Glukose-Fruktose-Sirup, Traubenzucker, **Hafer**-Vollkornmehl (3%), Mager**milch**joghurtpulver, gefriergetrocknete Himbeeren, Himbeersaftkonzentrat, Fruktose, Invertzuckersirup, **Gersten**malzextrakt, Glukose-sirup, modifizierte Stärke, Speisesalz, Aroma

Speisekartendruckereien

- sind in erster Linie Fachleute für Druck und Layout.
- ihre Kernkompetenz ist meist nicht das Lebensmittelkennzeichnungsrecht.
- können durchaus unterstützen, wenn Sie der Druckerei Etiketten, Fotos von Etiketten oder Lieferunterlagen zur Verfügung stellen.

Erstellt am: 13.01.2022	Geprüft am: 14.01.2022	Freigabe am: 25.02.2022	Dokument.: MFB-08-100-00
durch: QZ 5.4	durch: Winkel, Tanja	durch: Rehm, Renate	Version: 01.00

- können aber keine „Ferndiagnose“ ohne entsprechende Informationen stellen.
- bieten Musterspeisekarten an, diese müssen aber immer an den Einzelfall angepasst werden.
- auch Karten von anderen Betrieben mit vergleichbaren Speiseangeboten können nicht ungeprüft übernommen werden, da die Lieferanten bzw. Produkte in der Regel nicht identisch sind.

4. Haftungsansprüche

Zur Klarstellung und Absicherung im Hinblick auf die mögliche Geltendmachung von Haftungsansprüchen sind folgende zusätzliche Erklärungen bzw. Hinweise auf der Speise- bzw. Getränkekarte ratsam:

- „Eine Nennung von Allergenen erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.“
- „Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche üblicherweise verwendet werden.“

Erstellt am: 13.01.2022	Geprüft am: 14.01.2022	Freigabe am: 25.02.2022	Dokument.: MFB-08-100-00
durch: QZ 5.4	durch: Winkel, Tanja	durch: Rehm, Renate	Version: 01.00
			Seite 5/7

Produktdatenblatt

Name der Speisenkomponente bzw. des Getränkes

(Bezeichnung auf der Originalverpackung)

Allergene

Schalenfrüchte

- Haselnüsse Kaschu-/Cashewnüsse Walnüsse Mandeln
 Paranüsse
 Pecannüsse Pistazien Macadamia- oder Queenslandnüsse

Glutenhaltiges Getreide

- Weizen Gerste Hafer Dinkel Roggen
 Kamut/ Khorasan-Weizen oder der Hybridstämme davon
- Eier Erdnüsse Fische Krebstiere Lupinen
- Milch (einschließlich Laktose) Sellerie Schwefeldioxid/Sulfite
- Senf Sesamsamen Sojabohnen Weichtiere

Zusatzstoffe

- mit Farbstoff mit Konservierungsstoff konserviert
- mit Nitritpökelsalz mit Nitritpökelsalz und Nitrat mit Nitrat
- mit Antioxidationsmittel mit Geschmacksverstärker
- geschwärzt gewachst mit Phosphat
- mit Süßungsmittel(n) enthält eine Phenylalaninquelle
- kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken

Erstellt am:
13.01.2022
durch:
QZ 5.4

Geprüft am: 14.01.2022
durch:
Winkel, Tanja

Freigabe am:
25.02.2022
durch:
Rehm, Renate

Dokument.: MFB-08-100-00
Version: 01.00



Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen

erhöhter Koffeingehalt (mg / 100 ml)

chininhaltig

genetisch verändert aus genetisch verändertem hergestellt

enthält Sojaöl aus genetisch veränderter Soja hergestellt

Erstellt am:

Erstellt durch:

Rechtsquellen:

Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel - LMIV - (ABl. Nr. L 304 S. 18) in der gültigen Fassung

Verordnung zur Durchführung unionsrechtlicher Vorschriften betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung - LMIDV) vom 5. Juli 2017 (BGBl. I S. 2272) in der gültigen Fassung

Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe (EU-Zusatzstoff-VO) in der gültigen Fassung

Verordnung zur Durchführung unionsrechtlicher Vorschriften über Lebensmittelzusatzstoffe (Lebensmittelzusatzstoff - Durchführungsverordnung-LMZDV) vom 2. Juni 2021 (BGBl I, S. 1362) idgF

Verordnung (EG) Nr. 510/2006 → Verordnung zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

Erstellt am: 13.01.2022	Geprüft am: 14.01.2022	Freigabe am: 25.02.2022	Dokument.: MFB-08-100-00
durch: QZ 5.4	durch: Winkel, Tanja	durch: Rehm, Renate	Version: 01.00
			Seite 7/7