



Musterspeisekarte

“Kennzeichnungsregelungen für Gaststätten und Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung auf Speise- und Getränkearten sowie Preisverzeichnissen“

Im Weiteren ist eine Musterspeisekarte aufgeführt, die jedoch weder vollständig noch rechtsverbindlich ist.

Die Kennzeichnung muss gut sichtbar und leicht zuordenbar angebracht sein.

Allgemeine Kennzeichnung

Eine Speisekarte darf durch ihre Angaben den Verbraucher nicht irreführen. Es ist daher in der folgenden Musterspeisekarte eine Rubrik mit der Überschrift “Bemerkung“ enthalten, die auf mögliche Irrtümer hinweist. Die Rubrik “Bemerkung“ ist in der Speisekarte nicht aufzuführen, sondern dient lediglich der Information zur korrekten Gestaltung der Speisekarte. Bei der Neugestaltung der Speisekarte sollte bedacht werden, dass § 6 Gaststättengesetz vorschreibt, dass seit 1. Januar 2002 ein nicht alkoholisches Getränk, hochgerechnet auf einen Liter, nicht teurer sein darf als das billigste alkoholische Getränk.

Zusatzstoffkennzeichnung

Nach § 9 der Zusatzstoffzulassungsverordnung ist die Kennzeichnung aller Zusatzstoffe in jeder Speise- und Getränkearten verpflichtend.

Allergenkennzeichnung

Seit dem 13.12.2014 ist ergänzend die Kennzeichnung Unverträglichkeit auslösender Stoffe (Allergene) für alle Personen die Lebensmittel abgeben verpflichtend. Die durch das Landratsamt vorgestellte Variante ist nur eine Möglichkeit für Gastwirte, die keine regelmäßig wechselnden Karten haben.

Generell gilt:

Die „Allergenkarte“ ist mindestens **einmal** im Betrieb zur Verfügung zu halten und auf Verlangen unverzüglich dem Gast vorzulegen. Die Kennzeichnung muss so erfolgen, dass der Gast die Möglichkeit hat, die Allergene vor der Bestellung einzusehen.

In jeder einzelnen Speisekarte muss ein deutlicher Hinweis angebracht werden, wo die Allergene eingesehen werden können.

Eine gesonderte Schulung des Servicepersonals ist unabdingbar.

Die Kennzeichnungspflicht erstreckt sich nach dem Lebensmittelrecht nur auf die enthaltenen Zutaten.

Eine Kennzeichnung von eventuell enthaltenen **Spuren** ist nicht erforderlich und könnte unter Umständen (falls der Stoff nicht enthalten ist) als eine Irreführung der Verbraucher gewertet werden.

Die Aufzählung der o.g. Kennzeichnungsanforderungen ist nur auszugsweise in diesem Merkblatt erfolgt und kann aufgrund der weiteren gesetzlichen Bestimmungen nicht erschöpfend aufgelistet werden.

Nachdem keine Einsicht in die vor Ort eingesetzten Rohstoffe genommen werden kann, garantiert dieses Merkblatt keinen Anspruch auf Vollständigkeit.

Sehr geehrte Gäste, die Legende zu den Zusatz- und Unverträglichkeit auslösenden Stoffen, finden sie auf der letzten Seite unserer Speisekarte.

Bei Rückfragen steht Ihnen unser Servicepersonal gerne zur Verfügung.

Bezeichnung	Menge	Preis / €	Bemerkungen
Die Bezeichnung des Gerichtes gibt den wesentlichen Inhalt sowie die Zusatzstoffe an. Die in dieser Speisekarte genannten Zusatzstoffe und Allergene müssen nicht in den von Ihnen verwendeten Produkten enthalten sein. Fragen Sie bei Ihrem Metzger, Bäcker, Konditor oder Lieferant nach.	ist bei Getränken anzugeben.		Die Bemerkungen werden nicht in die Speisekarte aufgenommen, sondern dienen nur Ihrer Information.
Suppen			
Nudelsuppe ⁵ Wz, Ei, Sel		2,80 €	
Kartoffelsuppe ⁵ Sel, Sen mit 1 Paar		4,35 €	
Wiener Würstel ^{3,8} Sel, Sen			
Gulaschsuppe mit Brot ² Wz, Ro		3,60 €	Brot kann Konservierungsstoffe enthalten.
Kalte Gerichte und Vorspeisen			
Räucherlachs ^F auf Toast ² Wz mit Sahne- meerrettich ⁶ M		5,60 €	
Weinbergschnecken ^W mit Kräuterbut- ter ^M und Toast ² Wz		2,60 €	Achatschnecken sind keine Weinberg- schnecken, Etiketten beachten.
Gefüllte Tomaten und Fleischsalat ^{2,3,5,8} Ei, Sel, Sen		2,60 €	
Wurstplatte ^{3,8} Sen, Sel mit Schinken ³ und Gewürzgurke ¹² Sel		4,40 €	Die Verkehrsbezeichnung "Schinken" bezieht sich auf Hinterschinken. Bei Verwendung von Ersatzprodukten sind diese entsprechend anzugeben (Vorder- schinken, Hinterkochschinken, usw.). Die Kenntlichmachung mit Fußnote ist hier <u>nicht zulässig!</u>
Käseplatte (Schweizer Emmentaler) ¹ M		4,10 €	Käsesorte und Herkunftsland korrekt angeben. Auf Zusatzstoffe achten!
Schweizer Wurstsalat ^{3,8} (aus Regens- burgern ^{Sel, Sen}) mit Gewürzgurke ¹² Sel und Allgäuer Emmentaler ^M		3,95 €	
Lachsbrot ^{1,2} F mit Zwiebel und Ei garniert		2,10 €	Lachsersatz angeben
Bunter Salatteller mit Mais, schwarzen Oliven ⁷ und Hinterschinkenstreifen ^{3,5}		4,60 €	Schinken s. o. Achtung ! Dressing und Garnituren nicht vergessen!
Italienischer Salat; Hinterschinken ^{3,5} , Nudeln ^{Wz, Ei} , Erbsen, Gurke ¹² Sel, Karotten, Oliven ⁷ , Mayonnaise ¹⁶ Ei			Die Mayonnaise wurde laut Zutatenliste mit "Sojaöl" gentechnisch verändert hergestellt.
Würste			
Bockwurst ^{3,8} Sel mit Kartoffelsalat ^{1,2,6}		2,10 €	Die Herstellungsweise ist entscheidend!
2 Paar Wiener ^{5,8} mit Brot ² Wz, Ro		2,80 €	
Currywurst ^{5,8}		3,10 €	
6 Rostbratwürste ^{5,9} mit Brot ² Wz, Ro		3,60 €	Milcheiweiß in Wurstwaren!

Pizza ^{Wz}		
Tomaten, Käse ¹ , Salami ^{3,5}	4,10 €	Keine Plockwurst Die Verkehrsbezeichnung "Schinken" bezieht sich auf Hinterschinken. Bei Verwendung von Ersatzprodukten sind diese entsprechend anzugeben (Vorderschinken, Formfleischvorderschinken, usw.). Die Kenntlichmachung mit Fußnote ist hier <u>nicht zulässig!</u>
Tomaten, Käse ¹ , Schinken ^{3,5}	4,70 €	
Tomaten, Käse ¹ , Champignons, Formfleischvorderschinken ^{3,4,5,8}	4,90 €	
Nudelgerichte		
Tortellini alla Panna ^{1 Wz, Ei}		
Formfleischvorderschinken ^{3,4,5,8} und Sahnensauce ^{Wz, Ei, M}	5,50 €	
Hauptgerichte		
Schweinebraten mit Kartoffelknödeln ⁶	7,10 €	
Wiener Schnitzel ^{Wz, Ei, M} mit Kartoffelsalat ^{1,2,6}	10,50 €	Kalbfleisch, sonst Tierart angeben
Schnitzel Wiener Art ^{Wz, Ei, M} (vom Schwein)	9,90 €	Semmelmehl (evtl. unter Verwendung von Sesambrötchen hergestellt)
Kotelett ^{Wz, Ei, M} mit Bratkartoffeln	7,70 €	Schweinefleisch, sonst Tierart angeben
Rahmgeschnetzeltes ^{Wz, M} mit Spätzle ^{1,6} <small>Wz, Ei</small>	12,30 €	Kalbfleisch, sonst Tierart angeben
Forellenfilet ^{F, Wz, Ei, M} mit Remouladensauce ^{1,2 Ei, Sen}	9,90 €	
Scampi ^K	13,99 €	Großgarnelen, Surimi (Etikett beachten!)
Desserts		
Gemischter Eisbecher ^{1,12 M, Ei} "Kann die Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen"!	4,00 €	Bei eingesetzten Azofarbstoffen (E:102; 104; 110; 122; 124; 129) ist der Hinweis verpflichtend anzugeben!
	3,40 €	Soja oder Ei-Lecithin wird evtl. bei der Eisherstellung verwendet.
Vanilleeis ^{1 M} mit heißen Himbeeren		Angabe Vanilleeis nur zulässig, wenn echte Vanille verwendet wird (beachte Etikett)!
Fruchtsalat ^{1,2,4}	2,60 €	Achtung Garnitur (evtl. Nüsse)
Kuchen	2,30 €	Zusatzstoffe erfragen und angeben! Allergene erfragen!

Biere				
Bier vom Fass hell; X-Brauerei ^{Ge}		0,3 l	2,50 €	Verpflichtende Angaben: <u>Art</u> , <u>Brauerei</u>
Weizenbier; Y-Brauerei ^{Ge}		0,5 l	3,20 €	
Altbier; Z-Brauerei ^{Ge}		0,2 l	1,30 €	
Puma Bier; V-Brauerei, Mexiko ^{1,12 Ge}		0,33 l	2,10 €	
Berliner Weiße ^{Wz, Ge} mit Schuss (grün) ¹		0,5 l	2,45 €	Ausländische Biere können Zusatzstoffe enthalten, Angabe erforderlich
Weine				
Weißwein ^{Su}		0,25 l	2,65 €	Waldmeistersirup enthält Farbstoff
Rotwein ^{Su}		0,75 l	11,45 €	
Schoppen / Hausschoppen ^{Su}		0,25 l	2,55 €	
Sekt				
Mumm trocken		0,75 l	20,50 €	<u>Weinart</u> : Weißwein, Rotwein, Rosé... <u>Verkehrsbezeichnung</u> : Landwein, Qualitätswein usw. (Abkürzungen möglich: QbA, DOC, AC)
Champagner				<u>Herkunftsbezeichnung</u> : bei Auslandsweinen reicht die Länderangabe
Glas Apfelwein ⁶		0,25 l	1,65 €	Achtung: Enthält Sulfite!
Spirituosen				
Bols blau ¹	XY % vol.	2 cl	2,30 €	siehe Weinkennzeichnung
Campari ¹	XY % vol.	2 cl	2,30 €	
Pernod	XY % vol.	2 cl	2,30 €	siehe Weinkennzeichnung
Cognac	XY % vol.	2 cl	4,10 €	
Asbach Uralt	XY % vol.	2 cl	2,45 €	Weinhaltiges Getränk, kein Wein!
Southern Comfort	XY % vol.	2 cl	2,10 €	Bei hochprozentigen Getränken ist der Alkoholgehalt anzugeben!
Metaxa	XY % vol.	2 cl	2,50 €	
Rum	XY % vol.	2 cl	2,30 €	"Cognac" geschützte Herkunftsmarke, sonst Weinbrand
Whisky - Cola ^{1,4,10}		0,2 l	1,80 €	
Gin - Tonic ¹¹		0,2 l	2,30 €	
				Likör, kein Whisky! Zusatzstoffe Griechische Spezialität, kein Weinbrand, Brandy oder Cognac Wenn Rumverschnitt, dann angeben

Heißgetränke			
Kaffee / Tee		1,80 €	Mengenangabe Glas, Tasse, Kännchen ist ausreichend nicht „koffeinfrei“ angeben
Cappuccino ^M		2,50 €	
Tasse Kaffee (entkoffeiniert)		1,80 €	
Glas Glühwein	0,2 l	2,00 €	Weinhaltiges Getränk, kein Wein
Glas heißer Apfelwein ⁶	0,2 l	2,00 €	Weinhaltiges Getränk, kein Wein
Nicht alkoholische Getränke (alkoholfreie Erfrischungsgetränke)			
Mineralwasser / Tafelwasser	0,25 l	1,30 €	Mineralwasser ist verschlossen, in der Flasche, abzugeben!
Fanta ^{1,4}	0,3 l	1,30 €	Bei allen Getränken die Zusatzstoffe auf dem Etikett beachten!
Cola ^{1,4,10}	0,2 l	1,00 €	
Cola light ^{1,4,10,13}	0,2 l	1,00 €	
Cola Mix ^{1,4,10}	0,5 l	2,15 €	Nicht "Malzbier"; Etikett beachten!
Malztrunk ^{Ge}	0,5 l	2,15 €	
Ginger Ale ¹	0,2 l	1,55 €	
Bitter Lemon ¹¹	0,2 l	1,55 €	
Eistee ⁴	0,2 l	1,45 €	
Red Bull ^{1,10,15}	0,2 l	2,30 €	
Apfelsaft	0,2 l	2,05 €	Säfte bzw. Nektare sind nach dessen Verkehrsbezeichnung zu kennzeichnen! (Saft, Nektar, Fruchtsaftgetränk)
Apfelfruchtsaftgetränk ⁴	0,4 l	1,80 €	
Orangennektar	0,2 l	1,55 €	

Legenden

Zusatzstoffe		
<ul style="list-style-type: none"> - Bei den Zusatzstoffen muss der Wortlaut, genau wie unten genannt erfolgen - Die Zahlenkombination kann frei gewählt werden 		
1) mit Farbstoff	7) geschwärzt	13) enthält eine Phenylalaninquelle
2) mit Konservierungsstoff	8) mit Phosphat	14) gewachst
3) mit Nitritpökelsalz	9) mit Milcheiweiß	15) mit Taurin
4) mit Antioxidationsmittel	10) koffeinhaltig	16) enthält Sojaöl; aus gentechnisch veränderter Soja hergestellt
5) mit Geschmacksverstärker	11) chininhaltig	
6) geschwefelt	12) mit Süßungsmittel(n)	

Enthaltene Allergene			
<ul style="list-style-type: none"> - die Nummerierung kann grundsätzlich frei gewählt werden, die unten angegebenen Fußnoten richten sich nach der Empfehlung des DAAB (deutscher Allergie- und Asthmabund e.V.) - sollten bestimmte Allergene nicht verwendet und eingesetzt werden, müssen diese auch nicht in der Legende aufgeführt sein 			
<u>glutenhaltige Getreide</u> Wz – Weizen Ro – Roggen Ge – Gerste Hf – Hafer Di - Dinkel	K – Krebstiere Ei – Eier F – Fische Er – Erdnüsse So – Soja M - Milch	<u>Schalenfrüchte /Nüsse</u> Hs – Haselnuss Man – Mandel Wa – Walnuss Pa – Paranuss Pe – Pekanuss Pi – Pistazie Ka – Kashunuss Mak – Makadamianuss	Sel – Sellerie Sen – Senf Ses – Sesam Su – Schwefel/Sulfit L – Lupine W - Weichtiere

Bemerkung zur Allergenkennzeichnung

- o Die Allergenkennzeichnung muss nicht in jeder Speisen- und Getränkekarte erfolgen.
- o Sollte die Allergenkennzeichnung jedoch nicht in jeder Speisekarte erfolgen, muss wie oben genannt, eine schriftliche Aufzeichnung (z.B. separate Karte) erstellt werden, bei der Allergene gekennzeichnet werden.
- o Zusätzlich muss ein Hinweis erfolgen, dass die Allergene in einer schriftlichen Aufzeichnung eingesehen werden können.
- o Bei einem Lieferservice muss die Kennzeichnung in jedem Flyer erfolgen, nur so kann gewährleistet werden, dass der Kunde über die Allergene vor Kaufabschluss informiert ist.

Möglichkeiten der Allergenkennzeichnung in einem separaten Aushang

- Die Kennzeichnung kann, wie in der Musterspeisekarte deklariert, erfolgen.
- Die Allergene können jedoch auch handschriftlich oder elektronisch in einer „Allergenkarte“ eingetragen werden, oder
- Es kann ein „Rezeptbuch oder Produktpass“ erstellt werden, in dem alle Speisen inkl. der Allergene aufgeführt werden.