



Merkblatt Speisekarte

Gastwirte müssen in Speisekarten Zusatzstoffe aufführen – sonst drohen Bußgelder! Grundlage dieser Vorgaben ist die Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuIV).

Bei der Angabe von Zusatzstoffen in Speisekarten reicht die Nennung der Gruppe (der so genannte „Klassenname“), welcher der jeweilige Zusatzstoff zugeordnet wird, es muss also nicht die genaue chemische Bezeichnung oder gar die E-Nummer angegeben werden.

Die Gastwirte müssen sich und die Gäste darüber informieren, welche Zusatzstoffe in den angebotenen Produkten enthalten sind. Bei verpackten Fertigprodukten, z.B. bei Dosen oder Getränken, kann der Gastronom die anzugebenden Zusatzstoffe den Etiketten entnehmen. Bei Wurst- und Backwaren ist es jedoch unabdingbar, sich beim Metzger, Bäcker, Konditor oder Lieferanten nach den verwendeten Zusatzstoffen zu erkundigen.

Die zu kennzeichnenden Zusatzstoffe müssen in der Speisekarte direkt an dem sie enthaltenden Bestandteil des Gerichtes mit Wortlaut oder mittels eines Fußnotenverweises angegeben sein. Die Fußnote muss gut sichtbar und deutlich lesbar in der Speisekarte oder dem Aushang enthalten sein.

Das müssen Sie angeben:

Folgende Zusatzstoffe (nur die **fett gedruckten Klassennamen!**) müssen in den Speisekarten angegeben werden.

1. mit Farbstoff(en)

ACHTUNG! Enthält eine Fertigpackung den Hinweis "**Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen**", so ist dieser in die Speisekarte zu übernehmen.

2. mit Konservierungsstoff(en)

3. mit Antioxidationsmittel(n)

Antioxidationsmittel werden z.B. bei der Herstellung von Brühwurst verwendet oder sind in Konserven enthalten.

4. mit Geschmacksverstärker(n)

Geschmacksverstärker werden häufig für Fertigsoßen, Fertiggerichte und Brühen verwendet.

5. mit Süßungsmittel(n)

Diese Zusatzstoffe findet man u.a. in Diätprodukten, „Light“-Produkten etc. Nicht mit Süßstoffen verwechseln!

6. enthält eine Phenylalaninquelle

Lediglich bei Lebensmitteln anzugeben, die den Süßstoff Aspartam oder Aspartam-Acesulfamsalz enthalten.

7. mit Phosphat

Lediglich bei Fleisch- und Wurstwaren anzugeben – wird auf dem Etikett ein „Stabilisator E450 oder E451“ ausgewiesen, handelt es sich um Phosphat.

8. koffeinhaltig

Gilt lediglich für koffeinhaltige Erfrischungsgetränke und Mischungen mit solchen (Colabier!). Nicht für Kaffee!

9. chininhaltig

Gilt lediglich für Erfrischungsgetränke und Mischungen mit solchen (Cocktails!).

10. geschwefelt

Geschälte Kartoffeln sind häufig geschwefelt.

11. geschwärzt

Bei Oliven mit einem Gehalt an Eisen-II-gluconat (E 579) oder Eisen-II-lactat (E 585).

12. gewachst

Wenn die Oberfläche von frischen Früchten derart behandelt wurde.

Qualitätsbegriffe bei der Kennzeichnung von Lebensmitteln in Speisekarten:

Wein muss in Speisekarten neben der obligatorischen Preis- und Mengenangabe mit folgenden Kennzeichnungselementen versehen sein: Gütebezeichnung (z.B. Qualitätswein), Weinart (z.B. Rotwein), Rebsorte (z.B. Riesling) und Herkunft (z.B. Italien).

Bei **Bier** sind die Brauerei sowie die Brauart (z.B. Pils) anzugeben.

Auf der Karte werden "**Säfte**" angepriesen, es wird jedoch nur "Nektar" oder ein "Fruchtsaftgetränk" angeboten. Da es sich bei Nektar und Fruchtsaftgetränk um minderwertige Ware im Vergleich zum Saft handelt (Saft = immer 100 % Frucht, Nektar dagegen nur 40-50 % Fruchtanteil, der Rest ist Zucker und Wasser), liegt hier eine Irreführung des Verbrauchers vor, was einen Verstoß gemäß § 11 Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch darstellt.

Bietet der Gastwirt ein "**Wiener Schnitzel**" an, so muss es sich gemäß den "Leitsätzen" hier immer um Kalbfleisch handeln, schreibt er hingegen "Schnitzel Wiener Art", so kann er auch Schweinefleisch einsetzen.

Dies gilt auch für Cordon Bleu. Besteht dieses aus Schweinefleisch, so ist dies deutlich kenntlich zu machen.

Ein **Schnitzel** egal von welcher Tierart besteht übrigens aus einem gewachsenen Stück Fleisch. Billiges Pressfleisch darf nicht als „Schnitzel“ ausgelobt werden, sondern ist mit dem Hinweis auf „Formfleisch“ kenntlich zu machen.

Wird auf der Speisekarte "**Schinken**" angeboten, so muss es sich hierbei immer um ein "gewachsenes" Stück aus der Hinterkeule (sog. Hinterschinken) handeln und nicht um Vorderschinken oder so genanntes "Formfleisch", bei welchem unter Einsatz von Hitze und Druck einzelne Fleischstücke zusammengepresst werden.

Oft handelt es sich bei dem "ausgewiesenen" Kochschinken (z. B.: auf der Pizza oder im Salat) nicht um Schinken sondern um dieses Formfleisch oder gar um Schinkenimitate. Da es sich hierbei um minderwertige Ware handelt und der Verbraucher bei der Bezeichnung Schinken Hinterschinken erwartet, liegt hier eine Täuschung des Verbrauchers vor.

Selbstverständlich ist auch die Verwendung von Vorderschinken oder Formfleischvorderschinken erlaubt, dies ist jedoch in der Speisekarte deutlich kenntlich zu machen!

Die Verwendung von Schinkenimitaten ist ebenfalls nicht verboten, muss allerdings deutlich in der Speisekarte angegeben werden. Je nach Art des Produktes ist die Verwendung des Wortes „Schinken“ auch in Wortverbindungen in der Speisekarte nicht erlaubt. Produkte, die die Anforderungen der allgemeinen deutschen Verkehrsauffassung für die verschiedenen Schinken-Kategorien nicht erfüllen, sind als „Pizzabelag aus Schulterfleisch“ oder „gepökeltes Erzeugnis aus Schulterfleisch“ zusätzlich versehen mit Beschreibungen wie z. B. „brühwurstartig zerkleinert“ und unter Angabe des Fleischanteils in Speisekarten zu kennzeichnen. In der Regel erkennen Sie diese Produkte an ihrer langen und ungelungenen Verkehrsbezeichnung.

Dies gilt im Übrigen auch für so genannten „**Analogkäse**“ (z.B. „Pizzamix“). Dieser darf in Speisekarten nicht als Käse bezeichnet werden. Es muss die Packungsangabe übernommen werden (z.B. „Lebensmittelzubereitung mit Pflanzenfett“).

Nicht jeder weiße **Weichkäse** ist Schafs- oder Ziegenkäse. Achten Sie auf die Verpackung! Kuhmilchkäse als Schafskäse anzubieten ist Verbrauchertäuschung!

Feta ist laut EU-Recht „in Salzlake gereifter weißer Käse aus Schaf- und/oder Ziegenmilch, der auf dem griechischen Festland oder der Insel Lesbos hergestellt worden ist“. Käse aus Kuhmilch ist kein Feta!

Enthält der „Meeresfrüchtecocktail“ **Surimi**, so ist darauf in der Speisekarte aufmerksam zu machen (z.B. „mit Krebsfleischimitat aus Fischmuskeleiweiß“). Surimistücke sind keine Meeresfrüchte!

Ein Lachsbrötchen muss immer mit echtem Lachs belegt sein. Wird Lachsersatz (gefärbte Seelachsscheiben) verwendet, so handelt es sich nicht um ein Lachsbrötchen, sondern um ein „**Brötchen mit Lachsersatz**“.

Auch bei **Desserts** aus Fertigpackungen gilt erhöhte Aufmerksamkeit für den Gastwirt. „Vanilleeis“ in der Speisekarte und „Eis mit Vanillegeschmack“ auf dem Dessertteller gilt als Irreführung! Dies gilt auch für **Pudding** und sonstige Süßspeisen. Achten Sie auf die Verkehrsbezeichnungen und die Zutatenlisten.

Bezeichnung	Menge	Preis in €	Bemerkungen
Die Bezeichnung des Gerichts gibt den wesentlichen Inhalt sowie die Zusatzstoffe an. Die in dieser Speisekarte genannten Zusatzstoffe müssen nicht in den von Ihnen verwendeten Produkten enthalten sein. Fragen Sie bei Ihrem Metzger, Bäcker, Konditor, Lieferant nach!	ist bei Getränken anzugeben		Die in dieser Rubrik aufgenommenen Bemerkungen sollen nicht in die Speisekarte übernommen werden, sondern dienen dem Gastwirt nur zur Information, was er alles beachten muss und wo er evtl. noch etwas abklären sollte.
Suppen			
Nudelsuppe (4)		2,82 €	
Kartoffelsuppe mit 1 Paar Wiener Würstchen (4;7)		4,35 €	
Gulaschsuppe mit Brot (2)		3,58 €	Im Brot könnte Konservierungsstoff sein – bei Ihrem Bäcker erfragen!
Kalte Gerichte und Vorspeisen			
Räucherlachs auf Toast mit Sahnemeerrettich		5,63 €	Im Brot könnte Konservierungsstoff sein, s.o.
Weinbergschnecken mit Kräuterbutter und Toast (2)		2,56 €	Achatschnecken sind keine Weinbergschnecken; Etikett beachten
Wurstplatte mit Schinken, Gewürzgurke		4,35 €	Wenn kein Hinterschinken, dann angeben Vorderschinken, Formvorderschinken (s. Verpackung)
Käseplatte (Schweizer Emmentaler)		4,10 €	Käsesorte und Herkunftsland korrekt angeben. Auf Zusatzstoffe achten! (s. Verpackung)
Schweizer Wurstsalat (aus Regensburgern) mit Gewürzgurke und Allgäuer Emmentaler (2;4;7)		3,94 €	
Lachsbrot mit Zwiebel und Ei garniert (1;2)		2,05 €	Es muss sich um echten Lachs handeln - sonst muss die Bezeichnung Lachsersatz angegeben werden.
Bunter Salatteller mit Mais, schwarzen Oliven und Schinkenstreifen (2;4;6)		4,56 €	Schinken s.o.
Würste			
Bockwurst mit Kartoffelsalat (1;2;4;5;7)		2,05 €	
2 Paar Wiener mit Brot (2;4;7)		2,82 €	
Currywurst (4;7)		3,07 €	Bratwurst, nicht Bockwurst
6 Rostbratwürste mit Brot (2;4;8)		3,58 €	
Pizza			
Pizza Salami (1;2;4)		4,56 €	Keine Plockwurst
Pizza Schinken (2;4)		4,71 €	Wenn kein Hinterschinken, dann angeben Vorderschinken, Formvorderschinken, s.o.
Hauptgerichte			
Schweinebraten mit Kartoffelknödeln (5)		7,17 €	
Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat (2,5)		11,52 €	Wiener Schnitzel muss immer aus Kalbfleisch bestehen, sonst Tierart angeben oder Bez. als "Schnitzel Wiener Art"
Schnitzel Wiener Art (vom Schwein)		8,19 €	
Kotelett mit Bratkartoffeln		7,68 €	Schweinefleisch, sonst Tierart angeben
Rahmgeschnetzeltes mit Spätzle (1;5)		12,29 €	Kalbfleisch, sonst Tierart angeben
Fischfilet mit Remouladensauce (1;2)		6,55 €	
Scampi		13,82 €	Scampi sind Kaisergarnelen oder Langustinen! Etikett beachten!
Dessert			
Eisbecher (1;11)		3,43 €	Angabe der Eissorten laut Verpackung (Milchspeiseeis, Eiskrem, etc.)
Fruchtsalat (1;2;11)		2,56 €	
Kuchen		2,30 €	Zusatzstoffe und Farbstoffe bei Bäcker erfragen und angeben! z.B.: Belegkirsche mit Farbstoff, Schokoladenüberzug aus "kakaohaltiger Fettglasur".

Biere			
Bier vom Fass hell, X-Brauerei	0,5 l	2,30 €	Angaben: Art, Brauerei, Menge, Preis
Pils vom Fass Y-Brauerei	0,3 l	1,64 €	Bier mit der Angabe „nach dem deutschen Reinheitsgebot gebraut“ darf keinen Farbstoff und keine Süßungsmittel enthalten.
Puma Bier, V-Brauerei, Mexiko (1;11)	0,33 l	2,05 €	Ausländische Biere können Zusatzstoffe enthalten, Angabe erforderlich
Berliner Weiße mit Schuss (grün) (1)	0,5 l	2,46 €	Waldmeistersirup enthält Farbstoff
Wein			Farbe, Herkunft, Sorte, Qualitätsstufe angeben (z.B: Landwein, Tafelwein, Qualitätswein)
Sekt			
Mumm trocken	0,75 l	20,48 €	„Piccolo“ ist geschützt, daher nur Flaschen der Firma Henkel zulässig Geschützte Herkunftsmarke!
Champagner			Geschützte Herkunftsmarke - Etikett beachten
Spirituosen			
Bols blau (1)	2 cl	2,30 €	
Campari (1)	2 cl	2,30 €	
Pernod (1)	2 cl	2,30 €	
Cognac	2 cl	4,10 €	„Cognac“ geschützte Herkunftsmarke sonst Weinbrand
Asbach	2 cl	2,45 €	
Metaxa	2 cl	2,56 €	Griechische Spezialität, kein Weinbrand, Brandy oder Cognac
Rum	2 cl	2,30 €	Wenn Rumverschnitt, dann angeben
Whisky-Cola (Whisky 2cl) (1;3;9)	0,2 l	1,79 €	Menge Whisky angeben
Gin-Tonic (Gin 2cl) (10)	0,2 l	2,30 €	Menge Gin angeben
Heißgetränke			
Kaffee/Tee			Mengenangabe Glas, Tasse, Kännchen ist ausreichend
Tasse Kaffee (entkoffeiniert)		1,28 €	Nicht koffeinfrei
Glas Tee mit Rum (Rum 2cl)		1,79 €	Rumverschnitt falls verwendet angeben!
Glas Glühwein		1,54 €	Oftmals kein Wein sondern ein "weinhaltiges Getränk", siehe Etikett
Nicht alkoholische Getränke			Die mit * gekennzeichneten Getränke sind auf den Liter gerechnet nicht teurer als das billigste alkoholische Getränk (Bier hell). Diese Angabe ist nicht vorgeschrieben, wäre aber Service am Gast
Mineralwasser/Tafelwasser	0,25 l	1,28 €	Getränke mit der Bezeichnung Mineralwasser dürfen nur in Flaschen angeboten werden. Getränke aus angebrochenen Flaschen sind kein Mineralwasser.
Fanta* (1;3)	0,3 l	1,28 €	Zusatzstoffe auf Etikett beachten
Cola (1;3;9)	0,2 l	1,02 €	
Cola light (1;3;9;12)	0,2 l	1,02 €	
Cola Mix * (1;3;9)	0,5 l	2,15 €	
Ginger Ale (1)	0,2 l	1,54 €	
Bitter Lemon (10)	0,2 l	1,54 €	
Apfelsaft	0,2 l	1,54 €	Qualität angeben! Saft (100 % Saft - auf Etikett ablesen)
Apfelfruchtsaftgetränk *	0,4 l	1,79 €	Qualität angeben! Fruchtsaftgetränk (auf Etikett ablesen)
Orangenektar	0,2 l	1,54 €	Qualität angeben! Nektar (auf Etikett ablesen)
Eistee (3)	0,2 l	1,43 €	
Red Bull (14)	0,2 l	2,30 €	

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoff
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Geschmacksverstärker
- 5) geschwefelt
- 6) geschwärzt
- 7) mit Phosphat

- 8) mit Milcheiweiß
- 9) koffeinhaltig
- 10) chininhaltig
- 11) mit Süßungsmittel
- 12) enthält eine Phenylalaninquelle
- 13) gewachst
- 14) mit Taurin