

Merkblatt zur Kennzeichnung von Getränken und Speisen bei Festen



Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe in Getränken und Speisen

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe	Beispiele
„mit Farbstoff(en)“	Seelachsschnitzel, Coca-Cola, Campari, Aperol
„mit Konservierungsstoffen“ oder „konserviert“	alkoholfreie Getränke aus Schankanlagen, gepökelte Fleischwaren
„mit Antioxidationsmittel“	Radler in Flaschen, Fleischerzeugnisse
„mit Geschmacksverstärker“	Fleisch- u. Wurstwaren, Fertigsuppen u. -soßen
„geschwefelt“	Tafel-Meerrettich, Klöße
„geschwärzt“	Oliven
„mit Phosphat“	Fleischerzeugnisse, Hartkäse, Schnittkäse
„koffeinhaltig“, „taurinhaltig“ bzw. „chininhaltig“	Cola, Spezi, Energie-Drinks. Bitter-Lemon
„gewachst“	Zitrusfrüchte, Äpfel
„mit Süßungsmitteln“	Light-Produkte, Radler in Flaschen

Die Zusatzstoffkennzeichnung ist für jeden (z. B. Vereine, Gewerbetreibende) verpflichtend.

Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe kann mit Fußnoten erfolgen. Es reicht aus, wenn an den betroffenen Speisen und Getränken die entsprechenden Kennziffern (z. B. 1, 2, 3, ...) angegeben werden und diese dann in einer Fußnote auf der gleichen Seite der Speise- oder Getränkekarte erläutert wird.

Kennzeichnung von Weinen

- Herkunftsland
- Weinart (Weißwein, Rotwein, Rotling, Roséwein)
- Die Qualitätsstufe (Deutscher Wein, Landwein, Qualitätswein, Prädikatswein)
- Nennvolumen und Preis

Kennzeichnungspflichtige Allergene in Getränken und Speisen bei unverpackten Lebensmitteln

An der folgenden beispielhaften Darstellung kann sich orientiert werden, wer zur Allergen Kennzeichnung verpflichtet ist oder nicht. **Die konkrete Beurteilung des Einzelfalls erfolgt jedoch durch die zuständige Kreisverwaltungsbehörde.**

Kennzeichnungspflicht	Keine Kennzeichnungspflicht
Grillstand des örtlichen Metzgers auf dem Vereinsfest	Vereinsmitglieder/Freunde bringen ehrenamtlich Häppchen für die Gestaltung eines Buffets zum Vereinssommerfest mit
Auf einem Straßenfest hat ein Dönerverkäufer einen Verkaufsstand	Anlieger verkaufen an einem Straßenfest selbstgemachte Limonade
Tafeln, Suppenküchen o. ä. die Lebensmittel an bedürftige verteilen	Verkauf von mitgebrachten Kuchen auf dem Basar im Kindergarten/Schule
Freiwillige schließen sich zusammen und backen regelmäßig Brot, um dieses für einen guten Zweck zu verkaufen/an Bedürftige zu verteilen	Verwandte/Freunde bringen Desserts und Kuchen für eine Hochzeitsfeier selbst mit
Gewerbliche Marktteilnehmer verkaufen Lebensmittel auf einem Weihnachtsmarkt (z.B. Bäcker, Metzger etc.)	In der Kinderbetreuungsinitiative bringen die Eltern abwechselnd Mittagessen für Kinder mit
Auf dem Hoffest werden Produkte aus dem Hofladen verkauft	

Kennzeichnungspflichtige Allergene	Beispielsweise in folgenden Zutaten und Speisen enthalten (kein Anspruch auf Vollständigkeit)
1. Glutenhaltiges Getreide namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut und Hybridstämme davon	Dinkelmehl, Weizenkeime, Paniermehl, Haferflocken, Bier, Weißbier, Nudeln, Pizzateig
2. Krebstiere	Garnelen, Scampi, Krabbenmehl, Langusten
3. Eier	Gefrier-Ei, Meringuen, Biskuit, Teigwaren, Nudeln
4. Fisch	alle Fischarten, Fischextrakte, Würzpasten, Worcestersoße, Surimi, Fischöl, Kaviar
5. Erdnüsse	Erdnussbutter, Erdnusscreme, Erdnusspaste
6. Soja	Sojalecithin, Sojasprossen, Sojasoße, Tofu
7. Milch/Laktose	Vollmilch, Butter, Joghurt, Speisequark, Käse, Sahne, Milchspeiseeis Marzipan, Nougat, Krokant, Müsli, Walnussöl

8. Schalenfrüchte namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashew-Kerne, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse	Gemüsebrühe, Salatsoßen, Würzmischungen, Waldorfsalat Senfkörner, Senf Saat, Salatsoßen, Würzmischungen, Wurst Sesammehl, Sesamöl, Sesampaste, Meerrettich, Wein, Sekt, Trockenfrüchte
9. Sellerie	
10. Senf	
11. Sesam	Lupinenkerne, Lupinenmehl, Lupinenmilch, Tirmis, Lopino
12. Schwefeldioxid und Sulfite (> 10 mg/kg oder 10mg/l, als SO ₂)	Calamares, Schnecken, Tintenfisch, Muscheln, Austern
13. Lupinen	
14. Weichtiere	

- In der Speisekarte oder auf einem Schild auf der Ware können Allergene im Namen des angebotenen Lebensmittels, z. B. "**Hausgemachte Semmelklöße aus Weizenbrötchen**" oder "**Mandelhörchen**", genannt werden.
- Mit Fußnoten, wenn bei der Bezeichnung des Lebensmittels darauf hingewiesen wird.
- Kennzeichnung direkt beim Namen des angebotenen Lebensmittels mit Angabe der allergenen Zutaten ("Enthält ...") z.B. "**Jagdwurst (enthält Sellerie und Senf)**"
- Information über die in den Lebensmitteln enthaltenen Allergene in einem Aushang, gut sichtbar und leicht lesbarer Schrift
- Vorhalten von Aufzeichnungen in Form eines Ordners, in dem alle Lebensmittel unter Nennung der verwendeten allergenen Zutaten aufgeführt sind. Hierbei ist jedoch zu berücksichtigen, **dass ein deutlicher Hinweis erfolgen muss**, wie die Endverbraucher Einblick in diese Aufzeichnungen erhalten.

Hinweis: Dieses Merkblatt ist ein Service der Lebensmittelüberwachung am Landratsamt Schwandorf. Es handelt sich dabei um eine zusammenfassende Darstellung der fachlichen und rechtlichen Grundlagen, die keinen Anspruch auf Vollständigkeit erhebt. Obwohl das Merkblatt mit größtmöglicher Sorgfalt erstellt wurde, kann eine Haftung für die inhaltliche Richtigkeit nicht übernommen werden. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte an die Lebensmittelüberwachung des LRA Schwandorf.

Getränke

Tafelwasser	0,5l	2,10 €
Spezi 1,2	0,5l	2,50 €
Cola light ^{1,2,3}	0,3l	1,80 €
Bier ag	0,5l	2,50 €
Wein (QbA) l	0,25l	3,00 €

Vorspeisen

Gemischter Salat j, mit Putenbruststreifen und Croutons aw,g,	7,50 €
Rinderkraftbrühe i mit Pfannkuchenstreifen aw,c,g	4,50 €
Geräuchertes Forellenfilet d mit Toast aw und Sahnemeerrettich 4,l,g	7,90 €

Hauptspeisen

Paniertes Schweineschnitzel aw,c,g „Wiener Art“ mit Kartoffelsalat j	9,80 €
Sauerbraten aw,i mit hausgemachten Klößen c und Blaukraut	10,50 €
Bandnudeln aw,c mit Gemüse, Sahnesoße 5,g und Garnelenspieß	8,20 €
Schweinelendchen mit Champignonrahmsoße g und Krokette aw,c und Gurkensalat g	11,20 €

Nachspeisen

Bayrisch Creme c,g mit frischen Erdbeeren	4,80 €
Tiramisu aw,c,g	4,50 €
Gemischtes Eis c,g mit Früchten und Sahne g	4,50 €

1=mit Farbstoff
2=mit Konservierungsstoff
3=mit Süßungsmittel
4=geschwefelt
5=mit Geschmacksverstärker

aw=glutenhaltiges Getreide Weizen
ag=glutenhaltiges Getreide Gerste
c=Eier
d=Fisch
g=Milch
i=Sellerie
j=Senf
l=Sulfite