

## **Deklaration von Zusatzstoffen und Allergenen**

Auf den Speisen- und Menükarten finden Sie Angaben zu deklarationspflichtigen Zusatzstoffen, Allergenen sowie Hinweise zu verschiedenen Fleischsorten, Fisch und vegetarischen, bzw. veganen Speisen.

### **Was sind Zusatzstoffe?**

Zusatzstoffe werden genutzt, um die Beschaffenheit von Lebensmitteln zu verändern, sie also beispielsweise länger haltbar zu machen oder ihre Farbe zu erhalten oder zu verbessern.

EU-weit sind derzeit rund 320 Zusatzstoffe in 26 Stoffklassen zugelassen. Nicht alle sind bei loser Abgabe (also ohne weitere Verpackung) deklarationspflichtig.

Zusatzstoffe sind nicht zwangsläufig künstlich! Auch natürliche Substanzen können als Zusatzstoffe verwendet werden (z.B. das gelb färbende Kurkumin, das aus der Gelbwurz gewonnen werden kann).

### **Sind Zusatzstoffe unbedenklich?**

**Zusatzstoffe werden nur zugelassen, wenn sie nachgewiesenermaßen gesundheitlich unbedenklich und technologisch notwendig sind.**

Für einige Zusatzstoffe bestehen festgelegte Höchstmengen, andere dürfen grundsätzlich ohne Begrenzung eingesetzt werden, aber auch nur in der Menge, die nötig ist um die gewünschte Wirkung zu erzielen.

### **Werden bei uns Zusatzstoffe eingesetzt?**

In unseren gastronomischen Betrieben werden keine Zusatzstoffe direkt zugesetzt. Allerdings sind in einigen von uns verwendeten Produkten deklarationspflichtige Zusatzstoffe enthalten. Grundsätzlich ist es unser Ziel, so weit wie möglich auf diese Produkte zu verzichten.

Die Abteilung Einkauf arbeitet stetig daran, entsprechende Produktalternativen zu finden und diese bei Eignung in unser Sortiment aufzunehmen.

### **Welche Zusatzstoffe kennzeichnen wir?**

Etwa 130 Stoffe in 9 verschiedenen Stoffklassen sind für gastronomische Betriebe kennzeichnungspflichtig. Wie vom Gesetzgeber vorgegeben, finden Sie auf unseren Speisekarten die Angabe der Zusatzstoffklasse (z.B. Farbstoffe), jedoch nicht die genaue Bezeichnung (z.B. Riboflavin).

Eine Übersicht der von uns gekennzeichneten Zusatzstoffe:

#### **Inhaltstoffe**

##### **Deklarationspflichtige Zusatzstoffe**

- 1 = mit Farbstoff
- 2 = mit Konservierungsstoffen
- 3 = mit Antioxidationsmittel
- 4 = mit Geschmacksverstärker
- 5 = geschwefelt
- 6 = geschwärzt
- 7 = mit Phosphat

- 8 = mit Milcheiweiß
- 9 = koffeinhaltig
- 10 = chininhaltig
- 11 = mit Süßungsmitteln
- 12 = enthält eine Phenylalaninquelle
- 13 = gewachst
- 14 = mit Taurin
- 15 = hergestellt u. Mitverwend. Pflanzenöl a. gentechnisch verändert. Soja
- 16 = Mit Geschmacksverstärker, Antioxidationsmittel u. Nitritpökelsalz
- 17 = Geschmacksverstärker, Antioxidationsmittel, Posphat, Konservierungsmittel
- 18 = mit Farbstoff, Antioxidationsmittel, koffeinhaltig
- 19 = Farbstoff, Antioxidationsmittel, koffeinhaltig, Süßungsmittel, enth. eine Phenylalaninquelle
- 20 = kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
- 21 = mit Alkohol

**Zusätzliche Hinweise**

- (F) = Fisch
- (G) = Geflügel
- (L) = Lammfleisch
- (R) = Rindfleisch
- (S) = Schweinefleisch
- (v) = vegetarisch
- (v+) = vegan
- (W) = Wild

**Allergene**

- A1 = Glutenthaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- A2 = Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- A3 = Eier und Eierzeugnisse
- A4 = Fisch und Fischerzeugnisse
- A5 = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- A6 = Soja und Sojaerzeugnisse
- A7 = Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Lactose)  
Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecannuss,
- A8 = Paranuss, Pistazien, Macadamianuss, Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erze
- A9 = Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- A10 = Senf- und Senferzeugnisse
- A11 = Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
- A12 = Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO<sub>2</sub> angegeben
- A13 = Lupinen und Lupinenerzeugnisse
- A14 = Weichtiere (Muscheln, Austern, Tintenfisch, Schnecken) und Weichtiererzeugnisse
- = -----

**Achtung!**

**Die Angaben über die Inhaltsstoffe in den Speisen beruhen auf den Informationen der Hersteller und Lieferanten der Rohzutaten. Da bei der Produktion der verschiedenen Speisekomponenten Kreuzkontaminationen nicht ausgeschlossen**

**sind, können wir nicht dafür garantieren, dass in den angebotenen Speisen neben den gekennzeichneten noch weitere Inhaltsstoffe enthalten sind.**

## **Was sind Allergene?**

Allergene werden definiert als „Substanzen, die über Vermittlung des Immunsystems Überempfindlichkeiten auslösen“. Das bedeutet, das Immunsystem reagiert überempfindlich auf Substanzen, die für gesunde Menschen harmlos sind. Das bekannteste Beispiel hierfür ist sicher die Pollenallergie („Heuschnupfen“).

Allergien sind nicht gleichzusetzen mit Intoleranzen (z.B. Laktoseintoleranz). Im Gegensatz zur Allergie ist bei einer Intoleranz das Immunsystem nicht beteiligt, sondern ein Enzym (bei Laktoseintoleranz die Laktase) fehlt oder der Transportmechanismus im Darm ist gestört. Bei Aufnahme der entsprechenden Lebensmittel entstehen dann Beschwerden wie z.B. Bauchschmerzen, Blähungen oder andere.

**Es gibt kaum Lebensmittel, auf die niemand allergisch reagiert. Das Vorkommen von Allergenen in einem Gericht sagt also nichts über die Qualität oder den Gesundheitswert aus.**

## **„Kreuzkontaminationen“**

Werden in einem Betrieb allergene und nicht-allergene Produkte hergestellt oder verarbeitet, kann auch bei bester Reinigung eine Übertragung nicht vollständig ausgeschlossen werden. Mit dem Satz „Kann Spuren von ... enthalten“ sichern sich viele Hersteller gegen eventuelle Haftungsansprüche ab. Dies führt häufig zu Überdeklaration und schränkt damit die Auswahl für Allergiker unnötig ein.

Auf unseren Speisekarten und Aushängen geben wir nur die Allergene an, die tatsächlich als Zutat im jeweiligen Essen enthalten sind. Eventuelle Spuren und Kreuzkontaminationen werden nicht angegeben.

## **Welche Allergene kennzeichnen wir?**

Ab Dezember 2014 wird die Kennzeichnung von Allergenen bei loser Abgabe Pflicht. 14 verschiedene Gruppen von Allergenen müssen dann deklariert werden. Welche das im Einzelnen sind, sehen Sie **oben**.

---

## **Zusätzliche Hinweise (z.B. „vegetarisch“)**

Über die gesetzlichen Vorgaben hinaus möchten wir unseren Gästen mit unterschiedlichen Ernährungsgewohnheiten die Auswahl erleichtern und machen auf unseren Speiseplänen und Aushängen noch weitere Angaben. Eine Auflistung unserer zusätzlichen Hinweise finden Sie **oben**.

## **Wie können Sie sich informieren?**

In unseren Internetseiten oder den Restaurants finden Sie Aushänge (Speisekarten), die alle von uns gekennzeichneten Zusatzstoffe, Allergene sowie weitere Angaben mit den entsprechenden Kennzeichnungen auflisten.

Diese Kennzeichnungen werden in unseren Speisekarten sowie auf den Vitrinen verwendet. Hier finden Sie eine detaillierte Produktbeschreibung zu jedem Artikel. Selbstverständlich können Sie sich bei weiterführenden Fragen an unseren Servicemitarbeiter wenden.

## **Zusätzliche Hinweise:**

**Im Brot** könnte Konservierungsstoff sein

**Wenn kein Hinterschinken**, dann angeben Vorderschinken, Formvorderschinken

**Bier** mit der Angabe „nach dem deutschen Reinheitsgebot gebraut“ darf keinen Farbstoff und keine Süßungsmittel enthalten.

**Ausländische Biere** können Zusatzstoffe enthalten, Angabe erforderlich

„**Piccolo**“ ist geschützt, daher nur Flaschen der Firma Henkel zulässig Geschützte

Daher geben wir hier nur die Menge ohne Bezeichnung an!

**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, ist aber Service am Gast.

## Gesetzliche Erläuterungen:

# 1. Kenntlichmachung von Zusatzstoffen

Eine Kennzeichnungspflicht besteht bei lose abgegebenen Lebensmitteln für bestimmte Zusatzstoffe. Dazu gelten die Bestimmungen des § 9 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuLV).

Im Folgenden werden die zu deklarierenden Zusatzstoffe, die Art und Weise und Beispiele für Lebensmittel, die bestimmte Zusatzstoffe enthalten können, aufgelistet.

Wichtiger Hinweis: Die Aufzählung der Lebensmittel ist nur beispielhaft und enthält keine abschließende Information, welche Zusatzstoffe für die Herstellung welcher Lebensmittel zugelassen sind. Diese Regelungen sind in der ZZuLV selbst nachzulesen.

## **Art der Zusatzstoffe, E-Nr.**

### **Kenntlichmachung bei loser Ware**

## **Beispiele für Lebensmittel, die diese Zusatzstoffe enthalten können**

Farbstoffe E 100 - E 180

### **"mit Farbstoff"**

alkoholfreie Getränke, Speiseeis, Desserts, Lachsersatz, Obstsalat mit Kirschen, Backwaren mit Füllungen

- Konservierungsstoffe
- E 200 - E 219, E 230 - E 235, E 239, E 249 - E 252, E 280 - E 285, E 1105
- bei ausschließlicher Verwendung von
- E 249 - E 250
- E 251 - E 252
- oder einem Gemisch

### **"mit Konservierungsstoff" oder "konserviert"; auch zulässig: "mit Nitritpökelsalz"; "mit Nitrat"; "mit Nitritpökelsalz und Nitrat"**

Lachsersatz, Feinkostsalate (Fleischsalat, Kartoffelsalat), Mayonnaisen, Sauerkonserven (Essiggurken, Oliven) Kartoffelklöße, Käse, Anchosen; Fleischerzeugnisse

Antioxidationsmittel  
E 310 - E 321

### **"mit Antioxidationsmittel"**

Trockensuppen, Brühen, Würzmittel, Schinken

Geschmacksverstärker

E 620 - E 635

**"mit Geschmacksverstärker"**

Gewürzmischungen, Aromazubereitungen, Trockensuppen, Fleischerzeugnisse, Soßen, Würzmittel

Schwefeldioxid / Sulfit

E 220 - E 228 ab 10 mg/kg!

**"geschwefelt"**

Essig, Trockenobst (z. B. Rosinen), Kartoffelerzeugnisse (Klöße), Meerrettich

Eisensalze

E 579, E 585

**"geschwärzt"**

schwarze Oliven

Stoffe zur Oberflächenbehandlung E 901 - E 904, E 912, E 914

**"gewachst"**

Citrusfrüchte, Melonen, Äpfel, Birnen

Süßstoffe

E 950 - E 952, E 954, E 955, E 957, E 959, E 962;

andere Süßungsmittel (Zuckeralkohole)

E 420, E 421, E 953, E 965 - E 967

**"mit Süßungsmittel(n)";** bei Aspartam (E 951) und Aspartam-Acesulfamsalz (E 962) zusätzlich: **"enthält eine Phenylalaninquelle"**; bei Zuckeralkoholen mit mehr als 10% Gehalt zusätzlich: **"kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken"**

süß-saure Konserven, Soßen, Senf, Feinkostsalate, brennwertverminderte Lebensmittel (z. B. Joghurt, Cola-Getränke), Diabetikerbackwaren und -süßwaren (z. B. in Cafés); Anmerkung: wenn Sorbit (E 420) als Stabilisator verwendet wird, ist eine Kenntlichmachung nicht erforderlich

Phosphate

E 338 - 341, E 450 - E 452

**"mit Phosphat"**

Brühwürste, Kochschinken; Anmerkung: Eine Kenntlichmachung ist nur bei Verwendung in Fleischerzeugnissen vorgeschrieben

Weitere Regelungen für Zutaten, die den Zusatzstoffen in der Kenntlichmachung gleichgestellt sind (ohne E-Nr.):

## **Zutat**

### **Kenntlichmachung bei loser Ware**

#### **Beispiele für Lebensmittel, die diese Zusätze enthalten können**

Coffein

**"coffeinhaltig"**

alkoholfreie, coffeinhaltige Erfrischungsgetränke

Chinin, Chininsalze

**"chininhaltig"**

zum Beispiel Bitter-Lemon

Um festzustellen, ob eine Kenntlichmachung auf der Speise- oder Getränkekarte erforderlich ist, empfiehlt es sich, die Zutatenverzeichnisse von verpackten Lebensmitteln zu prüfen, ob die oben aufgelisteten Zusatzstoffe oder Zutaten aufgeführt sind.

Bei verpackten Lebensmitteln, die an Gaststätten oder an Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung geliefert werden, muss ein Zutatenverzeichnis auf der Verpackung oder in den Geschäftspapieren angegeben sein.

Bei Produkten ohne Zutatenverzeichnis, z. B. offen bezogenen Lebensmitteln, empfiehlt es sich, beim Lieferanten Informationen über die jeweiligen kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe und Zutaten einzuholen.

#### **Art und Weise der Kenntlichmachung:**

##### **Wie muss gekennzeichnet werden?**

- gut sichtbar, leicht lesbar und
- nicht verwischbare Schrift

##### **Wer muss kennzeichnen und wo?**

a) in Gaststätten:

- auf Speise- und Getränkekarten
- nur allgemeiner Aushang/schriftliche Mitteilung ist hier nicht möglich

b) in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung:

- auf Speise- und Getränkekarten
- oder in Preisverzeichnissen
- oder, soweit keine Speisekarten oder Preisverzeichnisse ausliegen oder ausgehändigt werden, in einem sonstigen Aushang oder einer schriftlichen Mitteilung

### **Was ist anzugeben?**

- Für die Kenntlichmachung der jeweiligen Zusatzstoffe muss der in Spalte 2 "Kenntlichmachung" angegebene Wortlaut verwendet werden (siehe obenstehende Tabellen)
- Die Angaben dürfen in Fußnoten angebracht werden, wenn in der Verkehrsbezeichnung darauf hingewiesen wird

## **2. Spezielle Regelungen für Weinkennzeichnung auf Speisekarten**

Nach der Preisangabenverordnung und einer Bund/Länder Übereinkunft sind für Wein folgende Angaben in Speise- und Getränkekarten verpflichtend:

- Gütebezeichnung (z. B. Tafelwein, Qualitätswein usw.)
- Weinart (z. B. Weißwein, Weißherbst, Rotling)
- Herkunft (Anbaugebiet, Weinbaugebiet oder Herkunftsland)
- Verkaufs- oder Leistungseinheit (z. B. 0,25 l, 1 l, 0,75 l) und Preis

Für die Angabe von Schwefeldioxid als Zusatz im Wein besteht seit dem 25.11.2005 nur eine Kennzeichnungspflicht für die Abgabe in Originalflaschen (als Fertigpackung). Auf Speisekarten o. ä. sind die Angaben "Enthält Sulfite" oder "Enthält Schwefeldioxid" bei Wein noch nicht erforderlich (siehe auch unter 4.).

Zur Beachtung:

Obst- und Beerenweine und ähnliche Erzeugnisse aus Früchten (wie Erdbeerperlwein, Erdbeerschaumwein) unterliegen dem allgemeinen Lebensmittelrecht. Hier ist zusätzlich zur Gütebezeichnung und der Angabe der Verkaufs- oder Leistungseinheit der Hinweis "geschwefelt" bei Gehalten über 10 mg/kg SO<sub>2</sub> gemäß § 9 der ZZulV erforderlich (Siehe auch unter 1.)

## **3. Kennzeichnungsregelungen für gentechnisch veränderte Lebensmittel oder Zutaten aus gentechnisch veränderten Lebensmitteln**

Nach der Verordnung (EG) 1829/2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel sind alle Lebensmittel kennzeichnungspflichtig, die

- gentechnisch veränderte Organismen (GVO) enthalten
- aus GVO bestehen
- aus GVO hergestellt werden oder Zutaten enthalten, die aus GVO hergestellt werden

Die Kennzeichnungspflicht gilt auch für Abgabe von Lebensmitteln in Gaststätten und Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung.

Die Kennzeichnungshinweise sind - analog der Vorschriften der ZZuLV - wie folgt anzugeben:

- gut sichtbar
- gut lesbar und identifizierbar
- nicht verwischbare Schrift

### **Was ist anzugeben:**

- "genetisch verändert"
- "aus genetisch verändertem ... (Mais...) ... hergestellt"

### **Die Hinweise sind aufzuführen in:**

1. **Gaststätten und Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung:** Der Hinweis "genetisch verändert" oder "aus genetisch verändertem ... hergestellt" muss in unmittelbarem Zusammenhang mit dem jeweiligen Produkt z. B. auf der Speisekarte aufgeführt werden.
2. **Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung:** Für die Gemeinschaftsverpflegung können gesonderte Durchführungsbestimmungen erlassen werden.

## **4. Kenntlichmachung allergener Zutaten**

Eine Verpflichtung zur Angabe bestimmter Lebensmittel oder Lebensmittelzutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, besteht vorläufig nur für Lebensmittel in Fertigpackungen. Die in diesem Fall zu kennzeichnenden Bestandteile sind in der Anlage 3 der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung aufgelistet. Sie müssen angegeben werden, wenn sie im Rahmen der Rezeptur als Zutat oder Teil einer Zutat zugesetzt werden. Diese Kennzeichnungspflicht bezieht sich aber nicht auf allergene Anteile in Lebensmittelprodukten, die durch unbeabsichtigte und technisch unvermeidbare Einträge im Enderzeugnis enthalten sind.