Landeshauptstadt
München
Kreisverwaltungsreferat
KVR-III/10
Lebensmittelüberwachung
lebensmittel.kvr@muenchen.de

Informationen
zur Kennzeichnung von Döner Kebab, Drehspießen und Gyros

Stand: 05/2026

Wichtig:
1. Sie dürfen einen **Döner Kebab** nur so nennen, wenn diese Bezeichnung auch auf der Kennzeichnung des Drehspießes steht. Sonst müssen Sie den Drehspieß so nennen, wie der Herstellungsbetrieb ihn bezeichnet (zum Beispiel: „Hähnchen-Puten-Drehspieß, zum Teil fein zerkleinert, mit Stärke und **Soja**eiweiß, mit Flüssigwürze“).
2. Wenn der Drehspieß **Soja** enthält, handelt es sich **nicht** um einen Döner Kebab. Beachten Sie auch die notwendige Allergenkennzeichnung (zum Beispiel: „enthält Milch, Ei, Soja“).
3. Wenn Sie einen Fleischdrehspieß fälschlicherweise als Döner Kebab verkaufen, handelt es sich um eine Irreführung und Sie müssen mit einem **Strafverfahren** rechnen.

Bitte beachten Sie die folgenden Informationen bezüglich der korrekten Kennzeichnung von Döner Kebab, Drehspießen und Gyros. Bei Betriebskontrollen wird immer wieder festgestellt, dass es sich bei den angebotenen Speisen nicht um Döner Kebap handelt, sondern um ähnliche Fleischerzeugnisse, die nicht den Leitsätzen für Fleisch entsprechen und deshalb nicht Döner Kebab genannt werden dürfen.

Döner Kebab
Döner Kebab besteht nach den Leitsätzen für Fleisch, welche die Verkehrsauffassung in Deutschland repräsentieren, aus:
- grob entsehntem Schaffleisch und / oder
- grob entsehntem Rindfleisch oder
- grob entsehntem Geflügelfleisch (Huhn, Pute) bei Hähnchen- bzw. Puten-Döner Kebab

Ein Döner Kebab besteht aus dünnen Fleischscheiben, die auf einen Drehspieß aufgesteckt wurden. Ein mitverarbeiteter Hackfleischanteil aus grob entsehntem Rindfleisch und / oder grob entsehntem Schaffleisch beträgt höchstens 60 Prozent. Außer Salz und Gewürzen sowie gegebenenfalls Eiern, Zwiebeln, Öl, Milch und Joghurt enthält Döner Kebab keine weiteren Zutaten.
Bei Hähnchen-Döner Kebab und Puten-Döner Kebab wird kein wie Hackfleisch zerkleinertes Fleisch verwendet. Der maximale Hautanteil beträgt 18 Prozent. Die Verwendung von Zusatzstoffen, die nach der Verordnung (EU) 1333/2008 zugelassen sind, ist möglich.

Nur Fleischspieße, die diesen Anforderungen entsprechen, dürfen als Döner Kebab bzw. Hähnchen-Döner Kebab oder Puten-Döner Kebab in Verkehr gelangen. Alle anderen Spieße dürfen nur mit der Verkehrsbezeichnung des Herstellungsbetriebes in Verkehr gebracht werden.

Geringfügige Abweichungen von der Verkehrsauffassung für Döner Kebab, zum Beispiel die Verwendung eines höheren Hackfleischanteils, des Fleisches anderer Tierarten, der Verwendung von Trinkwasser, Stärke oder Paniermehl, **sind auf der Speisekarte in Verbindung mit der Verkehrsauffassung kenntlich zu machen**.
Beispiele:
- Döner Kebab mit Paniermehl
- Döner Kebab mit Stärke
- Döner Kebab mit Flüssigwürze

Spieße, die mit **größeren Abweichungen** von der allgemeinen Verkehrsauffassung produziert wurden (zum Beispiel großer Hackfleischanteil, größerer Hautanteil bei Geflügel-Döner Kebab, viele abweichende Zutaten) und damit nicht mehr den Leitsätzen entsprechen, gelten als Erzeugnisse eigener Art. Diese **müssen auf Speisekarten entsprechend anders gekennzeichnet werden**. Es empfiehlt sich, die Bezeichnung des Herstellers zu verwenden. Beispiele:

- Hackfleisch-Drehspieß gewürzt vom Rind
- Hähnchen-Puten-Drehspieß, zum Teil fein zerkleinert, mit Stärke und Sojaeiweiß, mit Flüssigwürze
- Hackfleischzubereitung am Spieß vom Huhn, mit 80 Prozent Hackfleisch und Paniermehl

Unbedingt beachten:

Grundsätzlich empfehlen wir Ihnen, Döner-Spieße oder Drehspieße nur mit der Verkehrsbezeichnung des Herstellungsbetriebes in Verkehr zu bringen. Wenn Sie Fleischspieße kaufen, die zum Beispiel als Hähnchen-Puten-Drehspieß bezeichnet werden, dürfen Sie diese auch nur als Hähnchen-Puten-Drehspieß weiterverkaufen. Wenn der Drehspieß Soja enthält, handelt es sich nicht um einen Döner-Spieß. Sie dürfen den Drehspieß nur mit der entsprechenden Allergenkennzeichnung verkaufen (zum Beispiel: „enthält Milch, Ei, Soja“).

Das Inverkehrbringen von Drehspießen als Döner Kebab, die nicht den Leitsätzen entsprechen, stellt eine Irreführung der Verbraucher*innen dar gemäß § 11 Absatz 1 Nummer 1 Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) in Verbindung mit Artikel 7 Absatz 1 Buchstabe a der Verordnung (EU) 1169/2011 (Lebensmittelinformationsverordnung) und kann eine Ordnungswidrigkeit oder bei vorsätzlichem Handeln auch eine **Straftat** darstellen und entsprechend geahndet werden.

Gyros

Unter Gyros werden Fleischspieße verstanden, die aus (gewürzten) Schweinefleischscheiben bestehen. Bei dem verwendeten Fleisch handelt es sich um natürlich gewachsenes Fleisch, nicht um kleinstückige oder zusammengesetzte Ware. Andere Fleischsorten sind ebenfalls zulässig (zum Beispiel Schaf oder Huhn), allerdings ebenfalls aus natürlich gewachsenem Fleisch.
Eine festgeschriebene Verbrauchererwartung im Sinne der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse gibt es nicht. Allerdings kann bei einem Fleischerzeugnis nicht mehr von einem der Verbrauchererwartung entsprechenden Lebensmittel ausgegangen werden, wenn es zum Beispiel aus zusammengesetzten Fleischstücken / Brät, Gewürzen, hohem Wassergehalt und Phosphat besteht.
Grundsätzlich gilt, im Zweifelsfall die Angaben des Herstellungsbetriebes bei der Auslobung des Lebensmittels zu verwenden.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen die Lebensmittelüberwachung der für Ihren Betrieb zuständigen Bezirksinspektion gerne zur Verfügung:

Bezirksinspektion Nord	☎ 233-738611
Bezirksinspektion Süd	☎ 233-39888
Bezirksinspektion West	☎ 233-46570
Bezirksinspektion Ost	☎ 233-763508
Bezirksinspektion Mitte	☎ 233-732401

Lebensmittelüberwachung
der Landeshauptstadt München