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

Informationen zur Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen in der Speisekarte

Die Speisekarte ist das Aushängeschild Ihres Lokals. Umso wichtiger ist es, dass sie übersichtlich ist und mit den rechtlichen Anforderungen in Einklang steht. Neben der Beschreibung der angebotenen Speisen und Getränke sind für bestimmte Verbrauchergruppen aufgrund von Allergien und Unverträglichkeiten auch Informationen über die in den Gerichten verwendeten Allergene und Zusatzstoffe erforderlich.

Die folgenden Erklärungen sollen Ihnen bei der Erstellung Ihrer Speisekarte behilflich sein. Die Erklärungen und Beispiele erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit und Richtigkeit.
Als Lebensmittelunternehmen sind Sie für die korrekte Bezeichnung und Kennzeichnung Ihrer Speisen verantwortlich. Deshalb ist es wichtig, dass Sie sich über die Zusammensetzung Ihrer Speisen und Ihrer Zutaten informieren und auch bei Ihren Lieferanten die notwendigen Informationen über Ihre Lebensmittel erfragen. Die notwendigen Informationen können Sie üblicherweise zum Beispiel aus Etiketten, Lieferscheinen und Verpackungen entnehmen.

Bitte beachten Sie, dass die nachfolgenden Vorgaben für jede Art von Preisverzeichnis, Speise- oder Getränkekarte gelten (zum Beispiel Mittagskarte oder Kinderkarte).

Allergenkennzeichnung

Wie eine solche Allergendokumentation aussehen kann und weitere Informationen hierzu, können Sie der Checkliste „Allergenkennzeichnung“ (auf unserer Webseite) entnehmen.

Gemäß der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV, Verordnung (EU) 1169/2011) ist die Allergenkennzeichnung auch für sogenannte lose Ware verpflichtend. Das heißt, auch Betreiber von Gaststätten und sonstigen Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung sind verpflichtet, eine korrekte und vollständige Allergenkennzeichnung ihrer Waren vorzunehmen. Die Liste der kennzeichnungspflichtigen Allergene befindet sich in Anlage II zur LMIV und enthält folgende Stoffe:

- glutenhaltiges Getreide (namentlich Weizen wie Dinkel oder Khorasan-Weizen oder Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon sowie Erzeugnisse daraus),
- Krebstiere und Krebstiererzeugnisse,
- Eier und Eierzeugnisse,
- Fische und Fischerzeugnisse,
- Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse,
- Sojabohnen und Sojaerzeugnisse,
- Milch und Milchprodukte,
- Schalenfrüchte (namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- und Queenslandnüsse sowie daraus hergestellte Erzeugnisse),
- Sellerie und Sellerieerzeugnisse,
- Senf und Senferzeugnisse,
- Sesamsamen und Sesamerzeugnisse,
- Schwefeldioxid und Sulfite mit einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 ml/l,
- Lupinen und Lupinenerzeugnisse,
- Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.

§ 4 Absatz 2 bis Absatz 4 Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung (LMIDV) erlaubt in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung die Angabe der Allergene in schriftlicher Form (zum Beispiel über gut sichtbare Aushänge in der Verkaufsstätte, Speisekarten, Preisverzeichnisse, Allergenmappen) und auch in mündlicher Form (Auskunft durch Servicekräfte). Die mündliche Auskunft ist allerdings nur zulässig, wenn eine schriftliche Dokumentation der verwendeten Allergene angefertigt wurde und den Gästen oder der Lebensmittelüberwachung auf Nachfrage vorgelegt werden kann. Außerdem müssen Sie Ihre Gäste mit einem schriftlichen Hinweis im Lokal über die mündliche Information und die Möglichkeit zur Einsichtnahme in die schriftliche Allergendokumentation

informieren.

Wichtig: Halten Sie die Allergenkennzeichnung Ihrer Speisen aktuell! Manchmal reicht schon ein leicht abgeändertes Rezept, der Lieferantenwechsel oder Wechsel des Küchenpersonals, um Allergene in eine Speise zu bringen, die vorher nicht enthalten waren. Die Zusammenfassung von Allergenen ist nicht erlaubt, das heißt pauschale Auskünfte wie etwa „Unsere Speisen enthalten folgende Allergene: … .“ sind nicht zulässig.

Hinweis: Gluten- und Nussallergiker*innen sind in der Regel nicht gegen alle Getreide- oder Nusssorten allergisch. Um die Auswahl der Speisen für Allergiker*innen zu erhöhen, ist die Sorte des verwendeten Getreides/der verwendeten Nüsse anzugeben (zum Beispiel: enthält Roggen).

Eine fehlende, unzureichende oder inkorrekte Allergenkennzeichnung (und Zusatzstoffkennzeichnung) kann mit einem **Bußgeld in Höhe von bis zu 50.000 Euro** geahndet werden.

Zusatzstoffkennzeichnung

Wie eine solche Zusatzstoffdokumentation aussehen kann und weitere Informationen hierzu, können Sie der Checkliste „Zusatzstoffkennzeichnung“ (auf unserer Webseite) entnehmen.

Anhang II der Verordnung (EG) 1333/2008 (Zusatzstoff-Verordnung) führt auf, welche Zusatzstoffe zur Herstellung von Lebensmitteln zugelassen sind. Informationen über deklarationspflichtige Zusatzstoffe können Sie den Inhaltsverzeichnissen Ihrer Rohstoffe entnehmen oder von Ihren Lieferanten erfragen.

Immer dann, wenn Angaben zu den allergieauslösenden Stoffen verpflichtend sind und eine Information der Verbraucher*innen erfolgen muss, ist über die Zusatzstoffe in der gleichen Art und Weise über das identische Medium zu informieren. Dies bedeutet, dass Allergene und Zusatzstoffe in der gleichen Art und Weise aufgeführt werden müssen (zum Beispiel beide Angaben durch einen Aushang in der Verkaufsstätte).

Gemäß § 5 LMZDV sind folgende Kennzeichnungen verpflichtend:

1. „**mit Farbstoff**", bei Lebensmitteln mit Farbstoffen (zum Beispiel E 100 bis E 180);
Sonderfall: bei den Farbstoffen E 102, E 104, E 110, E 122, E 124, E 129 ist zusätzlich der Hinweis:„**Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinflussen.**“ anzubringen
2. „**mit Konservierungsstoff**" oder „**konserviert**", bei Lebensmitteln mit Lebensmittelzusatzstoffen, die zur Konservierung verwendet werden (zum Beispiel E 200 bis
E 219, E 234, E 235, E 239, E 249 bis E 252, E 280 bis E 285, E 1105),
3. „**mit Antioxidationsmittel**", bei Lebensmitteln mit Lebensmittelzusatzstoffen, die als Antioxidationsmittel verwendet werden (zum Beispiel E 310 bis E 321),
4. bei Lebensmitteln mit **Nitrat oder Nitritpökelsalz** können die Angaben nach Nummer 2 und 3 durch folgende Angaben ersetzt werden:
a) für Lebensmittel mit Nitritpökelsalz durch die Angabe „**mit Nitritpökelsalz**",
b) für Lebensmittel mit Natrium- oder Kaliumnitrat, auch gemischt, durch die Angabe„**mit Nitrat**" und c) für Lebensmittel mit Nitritpökelsalz und Natrium- oder Kaliumnitrat, jeweils auch gemischt, durch die Angabe „**mit Nitritpökelsalz und Nitrat**",
5. „**mit Geschmacksverstärker**", bei Lebensmitteln mit Lebensmittelzusatzstoffen, die als Geschmacksverstärker verwendet werden (zum Beispiel E 620 bis E 635),
6. „**geschwärzt**", bei Oliven mit Eisen-II-gluconat (E 579) oder Eisen-II-lactat (E 585),
7. „**gewachst**", bei frischem Obst und Gemüse mit Lebensmittelzusatzstoffen der Nummern E 445, E 471, E 473, E 474, E 901 bis E 905 und E 914, die zur Oberflächenbehandlung verwendet werden,
8. „**mit Phosphat“**, bei Fleischerzeugnissen mit Lebensmittelzusatzstoffen der Nummern E 338 bis E 341, E 343 und E 450 bis E 452,
9. „**mit Süßungsmittel(n)**", bei Lebensmitteln mit Süßungsmitteln mit Ausnahme von Tafelsüßen,
10. bei Tafelsüßen durch den Hinweis „**auf der Grundlage von …**", ergänzt durch die Bezeichnung der verwendeten Süßungsmittel,
11. „**enthält eine Phenylalaninquelle**", bei Lebensmitteln mit Aspartam (E 951) oder Aspartam-Acesulfamsalz (E 962)

12. „**kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken**" bei Lebensmitteln mit über 10 Prozent zugesetzten, mehrwertigen Alkoholen der Nummern E 420, E 421, E 953 und E 965 bis E 968.

Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel ist die Verwendung von gentechnisch veränderten Produkten und Zutaten zu kennzeichnen:

„gentechnisch verändert“ / „unter Verwendung von gentechnisch verändertem ... hergestellt“.

Korrekte Bezeichnung von Fleischerzeugnissen

Es gilt zu beachten, dass bei Fleischerzeugnissen und Wurstwaren einschlägige Bezeichnungen aus den Leitsätzen für Fleisch und Fleischerzeugnisse verwendet werden. Alles andere sind sogenannte Phantasiebezeichnungen, die dann näher erläutert werden müssen, beispielsweise „Bergsteiger-Wurst nach Art einer Kochsalami“. Die Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse bezüglich der Verkehrsauffassung zur Tierartenkennzeichnung können auf der Homepage www.bmel.de abgerufen werden.

Unter Ziffer 1.4.4 der genannten Leitsätze wird vorgegeben: Zusätze anderer Lebensmittel wie Milch und Milcherzeugnisse, Eier und Eiprodukte, Pilze, Getreidekörner, Getreideerzeugnisse, Ölsaaten, Stärke, Gemüse, Obst, Kartoffeln und pflanzliches Eiweiß werden kenntlich gemacht, sofern deren Verwendung nicht verkehrsüblich ist.

Spezialfall: Speisen mit **Schinken**

Für Speisen wie zum Beispiel Schinkenpizza (Pizza Prosciutto), Nudeln oder Salate mit Schinken dürfen nur Hinterschinken, Vorderschinken, Formfleischschinken oder Formfleischvorderschinken verwendet werden. In den Zutatenbeschreibungen auf Speisekarten, Preistafeln oder Flyern müssen die tatsächlich verarbeiteten Produkte genannt werden.

Schinken werden aus dem Hinterschenkel des Schweins oder dessen großen Muskelgruppen (Unter-und Oberschale, Nuss, Hüfte) hergestellt. Dabei findet keine wesentliche Zerkleinerung statt. Diese Produkte werden mit folgenden Bezeichnungen in den Verkehr gebracht:
Schinken, Kochschinken, Hinterschinken, Kochhinterschinken

Diese Bezeichnungen können auf Speisekarten verwendet werden, zum Beispiel Schinken-Pizza mit Schinken, Tomaten, …

Vorderschinken wird aus der ganzen Schulter des Schweins oder dessen großen Muskelpartien hergestellt. Auch hierbei findet keine wesentliche Zerkleinerung statt. Das Produkt wird mit der folgenden Bezeichnung in den Verkehr gebracht: **Vorderschinken**

Diese Bezeichnung muss in den Zutatenbeschreibungen auf Speisekarten übernommen werden, zum Beispiel Schinken-Pizza mit Vorderschinken, Tomaten, …

Formfleisch(hinter)schinken und Formfleischvorderschinken werden im Gegensatz zu Hinterschinken und Vorderschinken nicht aus großen Muskelgruppen hergestellt, sondern aus kleineren Fleischstücken zusammengefügt. Diese Produkte werden mit folgenden Bezeichnungen in den Verkehr gebracht: Formfleischschinken oder Formfleischhinterschinken, Formfleischvorderschinken

Diese Bezeichnungen müssen in den Zutatenbeschreibungen auf Speisekarten übernommen werden, zum Beispiel Schinken-Pizza mit Formfleisch(vorder)schinken, Tomaten, …

Andere Produkte, die durchschnittlich **50 % bis 60 % Fleisch** und bis zu circa **40 % zugesetztes Wasser enthalten**, Fleisch das durch **fleischfremdes Eiweiß**, zum Beispiel Soja-und Milcheiweiß, ersetzt wurde, fehlt der typische Schinkengeschmack (der **Geschmack** ist fade und süßlich). Bezeichnungen wie „Schinken“, „Vorderschinken“ und „Formfleisch(vorder)schinken“ dürfen **nicht verwendet** werden.
Als Bezeichnung in den Namen der Speisen und in den Zutatenaufzählungen kann zum Beispiel **Pizzabelag,** verwendet werden, gefolgt von einer genauen Beschreibung des Produktcharakters. Beispiel für eine korrekte Angabe auf der Speisekarte: Pizza á la Chef mit Pizzabelag aus 55 %

gepökeltem Schulterfleisch überwiegend fein zerkleinert, zusammengefügt, mit Stärke und Trinkwasser, Tomaten...“

Verwendung von Imitaten

Besonders häufig wird in der Speisenzubereitung Käse durch Pflanzenfetterzeugnisse imitiert. Käse sind frische oder in verschiedenen Graden der Reife befindliche Erzeugnisse, die aus dickgelegter Käsereimilch hergestellt sind (§ 1 Absatz 1 Käseverordnung). Auf Etiketten und Speisekarten darf der Begriff „Käse“ aufgrund des Bezeichnungsschutzes nur dann verwendet werden, wenn das beworbene Produkt tatsächlich Käse im Sinne der Käseverordnung enthält.

Sobald ein Nichtmilchbestandteil (zum Beispiel Pflanzenfett) statt eines Milchbestandteils verwendet wird, ist der Begriff „Käse“ für das Produkt, auch als „Käse-Ersatz“ oder „Käseimitat“ nicht mehr zulässig.

Sofern Sie bei der Zubereitung Ihrer Speisen auf Käse verzichten und stattdessen auf ein käseähnliches Produkt zurückgreifen, ist dies in der Speisekarte deutlich zu kennzeichnen. Andernfalls werden die Kunden über die Beschaffenheit des Lebensmittels getäuscht. Insbesondere bei der Verwendung von Fertigprodukten in Gaststätten und Gemeinschaftsverpflegungen (zum Beispiel Fertigpizzen, Fertig-Cordon-Bleu) muss deshalb immer darauf geachtet werden, ob in der Zutatenliste oder in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung „Käse“ benutzt wurde, oder beispielsweise „Belag aus Pflanzenfett und Milchpulver“.

Fisch- und Krebsfleischimitate, beispielsweise Lachsersatz und Surimi, sind auf der Speisekarte zu kennzeichnen, da der Gast sich über die Beschaffenheit seiner Speisen im Klaren sein soll.

Geschützte geografische Angaben (g.g.A.) und geschützte Ursprungsbezeichnungen (g.U.) und geschützte Markennamen

Diese Angaben dürfen nur verwendet werden, wenn sie auch wirklich zutreffen.
Beispiele:

• Die Bezeichnung Feta darf nur für Käse aus Griechenland, der aus Schaf- oder Ziegenmilch hergestellt wurde, verwendet werden; auf der Verpackung steht dann Feta.
• Bei Schrobenhausener- oder Abensberger Spargel dürfen diese Bezeichnungen nicht schon verwendet werden, wenn der Spargel aus dieser Gegend kommt, sondern nur wenn er auch genau unter dieser Bezeichnung geliefert wurde.
• Bezeichnungen wie Spezi und Piccolo sind ebenfalls geschützte Marken- oder Herkunftsnamen.
• Diese Produkte dürfen nur als Originale verkauft werden. Ein selbst hergestelltes Gemisch aus Cola und Orangenlimonade ist keine Spezi.
• Insbesondere bei Wein ist der Schutz von geografischen Angaben weit verbreitet. Bitte erkundigen Sie sich bei Ihren Lieferanten, ob gegebenenfalls ein Schutz für die Weinkennzeichnung besteht.

Auslobung von Bio-Qualität

Wer Speisen und Getränke als Bio-Qualität auslobt, muss beachten, dass der Begriff „Bio“ EU-rechtlich geschützt ist. Wer Bio-Lebensmittel herstellt (oder weiterverarbeitet und als solche bewirbt) muss sich genau an die Vorgaben der EU-Ökoverordnung halten und sich den vorgeschriebenen Kontrollen durch staatlich zugelassene private Kontrollstellen unterziehen. Damit Sie Speisen rechtmäßig als „Bio“-Produkte bewerben dürfen, müssen mindestens 95 % der Zutaten aus ökologischem Anbau stammen.

Weitere Informationen können Sie den Webseiten der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL) entnehmen: http://www.lfl.bayern.de/iem/oekolandbau/032758/ .

Freiwillige zusätzliche Angaben

Neben den obenstehenden verpflichtenden Angaben haben Sie als Gastwirt*in auch die Möglichkeit, die Gerichte Ihrer Speisekarte für bestimmte Zielgruppen zu kennzeichnen. So ist es zulässig, die Speisen zum Beispiel als „vegetarisch“, „vegan“, „koscher“ oder „halal“ zu kennzeichnen.
Diese Bezeichnungen erleichtern Gästen, die aufgrund religiöser oder ethischer Gründe eine

bestimmte Ernährung bevorzugen, die Speisenauswahl und sind nicht gesetzlich geregelt.
Bitte kennzeichnen Sie Ihre Gerichte nur dann entsprechend, wenn Sie sicherstellen können, dass sie tatsächlich unter Beachtung der für die Zielgruppe wichtigen Regeln hergestellt wurden.

Musterspeisekarte

Bei dieser Speisekarte handelt es sich um ein rechtsunverbindliches Muster. Für die richtige Kennzeichnung von Speisen in der Speisekarte ist allein der Lebensmittelunternehmer verantwortlich.

Bezeichnung des Gerichts Die Bezeichnung des Gerichts gibt seinen Inhalt, die gegebenenfalls enthaltenen Zusatzstoffe und Allergene an. Die in Ihren Speisen verwendeten Allergene und Zusatzstoffe sind zum Beispiel aus Lieferpapieren, Inhaltsangaben zu ermitteln. Bei den in dieser Musterspeisekarte angeführten Zusatzstoffen und Allergenen handelt es sich um unverbindliche Beispiele.	**Menge** Bei Getränken muss die Menge angegeben werden (zum Beispiel 0,3l, 5l, Mass, 2cl). Bei Tee und Kaffee genügt „Tasse – Haferl - Kännchen“	**Preis**	**Bemerkungen** **(Zur Information, nicht auf der Speisekarte zu vermerken)**
<u>Vorspeisen</u>			
Salat „Rhodos“, grüner Salat mit Feta, Oliven, Zwiebeln und Tomaten in Joghurtdressing **3,6,g**		5,50 Euro	Feta: geschützte geografische Angabe, der Name „Feta“ darf nicht verwendet werden, wenn zum Beispiel Kuhmilch verwendet wurde. Dann ist „Weichkäse griechischer Art aus Kuhmilch“ o.Ä. anzugeben.
Gemischter Blattsalat mit Kräuterdressing **3**		3,50 Euro	
Bio-Hummus mit Weizenpita-Brot **2,3,a1,l**		6,00 Euro	Zur Bioauslobung siehe oben.
Toast Hawaii (Vorderschinken) **7,8,a1,g**		5,00 Euro	Wenn kein Hinterschinken verwendet wird, muss die verwendete Schinkenart angegeben werden (zum Beispiel Vorderschinken, Formvorderschinken).
Kleine Sushi – Auswahl (Lachs, Eistich,Gurke, Thunfisch, Surimi (Krebsfleischimitat) mit Wasabi und Gari (Ingwer) **1,2,3,8,9,12,b,c,d,l**		7,00 Euro	Surimi ist ein Fisch- oder Krebsimitat und muss als solches gekennzeichnet werden.
<u>Suppen</u>			
Hühnersuppe mit Nudeln **4,a1,c,i**		3,00 Euro	Bei Nudeln aufpassen, ob diese mit Ei hergestellt wurden.
Brokkolicrèmesuppe mit Kräutercroutons **4,a1,g**		3,50 Euro	
<u>Hauptspeisen</u>			
2 Original Münchner Weißwürste mit Brez'n und süßem Senf **a1**		6,00 Euro	Allergene, die offensichtlich in der Bezeichnung oder Beschreibung des Lebensmittels vorhanden sind (hier: Senf), müssen nicht extra gekennzeichnet werden.
Schinken-Pizza **1,2,7,a1,g**		8,00 Euro	Sollte statt Käse ein Pflanzenfettersatz verwendet werden, ist dies wie folgt zu kennzeichnen: Belag aus Pflanzenfett und Milcheiweiß.

Pizza „Frutti di Mare“ [1,a1,b,d]		8,50 Euro	Bei Fertigprodukten auf die Verwendung von Imitaten achten. Diese müssen gekennzeichnet werden.
Tortellini „Emiliana“ [2,4,7,a1,c,g]		8,00 Euro	
Schweinsbraten mit Kartoffelknödel [m]		9,90 Euro	
Züricher Geschnetzeltes mit Spätzle [a1,c,g,i]		9,90 Euro	
Schnitzel Wiener Art (vom Schwein) mit Pommes [2,3,4,a1,c,g]		11,90 Euro	Zitrone zum Nachwürzen: Sollte die Zitrone gewachst sein, ist dies entsprechend anzugeben. Sie sollte dann neben dem Schnitzel liegen, und nicht auf dem Produkt. Ungewachste (Bio-) Produkte müssen nicht gekennzeichnet werden.
Münchner Schnitzel mit Bratkartoffeln [a1,c,g,k]		11,90 Euro	
Forelle „Müllerin“ mit Petersilienkartoffel und Selleriegemüse [a1,d,g,i]		13,50 Euro	Zitrone siehe oben.
Kinderteller „Käpt'n Crusty“, Spagetti mit Fischstäbchen in Tomatensauce [2,4,a1,c]		6,90 Euro	
<u>Desserts</u>			
Gemischtes Eis [1, 8,c,g]		3,50 Euro	Die Verwendung von Vanillearoma statt echter Vanille muss wie folgt angegeben werden: mit Vanillegeschmack. Falls das Eis mit Pflanzenfett hergestellt wurde, ist dies ebenfalls anzugeben.
Obstsalat „Costa Rica“ mit Mango, Ananas, Banane, Orange, Rosinen [1,2,5,8,m]		4,50 Euro	
Bayerisch Crème an Heidelbeerspiegel mit Mandeltarte [8,a1,c,g]		4,50 Euro	Allergene, die offensichtlich in der Bezeichnung oder Beschreibung des Lebensmittels vorhanden sind (hier: Mandeln), müssen nicht extra gekennzeichnet werden.
<u>Nichtalkoholische Getränke</u>			
Cola [1,3], Fanta [1,3]	0,3l 0,5l	2,30 Euro 3,50 Euro	
Cola light [1,3,9]	0,3l	2,40 Euro	
Bitter Lemon [3], Ginger Ale [3]	0,2l	2,20 Euro	
Tafelwasser / Mineralwasser	0,3l 0,75l	2,00 Euro 4,50 Euro	Bitte beachten Sie § 6 Satz 2 Gaststättengesetz, den sogenannten „Apfelsaftparagraphen“, nach dem mindestens ein alkoholfreies Getränk nicht teurer zu verabreichen ist als das billigste alkoholische Getränk. Der Preisvergleich erfolgt hierbei auch auf der Grundlage des hochgerechneten Preises für einen Liter der betreffenden Getränke.
Säfte aller Art	0,2l	2,50 Euro	Bitte beachten Sie die unterschiedlichen Qualitätsstufen nach der Fruchtsaftverordnung oder des deutschen Lebensmittelhandbuchs: Saft: 100% Fruchtgehalt Nektar: Fruchtgehalt zwischen 25% und 50% Fruchtsaftgetränk: Fruchtgehalt zwischen 6% und 30%
Eistee [3,8]	0,3l	2,50 Euro	

Energydrink [1,8]	0,2l (Dose)	3,50 Euro	
<u>Heißgetränke</u>			
Kaffee (schwarz)	Tasse Haferl Kännchen	2,00 Euro 2,50 Euro 4,00 Euro	
Cappucchino [g]	Tasse	2,80 Euro	
Tee (verschiedene Sorten)	Tasse Haferl Kännchen	2,00 Euro 2,50 Euro 4,00 Euro	
Heiße Schokolade [g]	Haferl	2,00 Euro	„Heiße Schokolade“, „Trinkschokolade“, „Schokoladengetränk“ müssen **tatsächlich Schokolade (Kakaopulver) enthalten**. Der Kakaoanteil muss **mindestens 25 %** betragen. Bei Verwendung fettarmes, mageres oder stark entöltes Kakaopulver muss eine entsprechende Kennzeichnung erfolgen. Getränke auf Basis von gezuckertem Kakaopulver sind „Kakao“. Hierbei besteht der Kakaoanteil unter 25% und / oder dieser ist stark entölt.
<u>Alkoholische Getränke</u>			
<u>Bier</u>			
Fassbier (Helles) [a3]	0,5 l Maß	3,80 Euro 7,50 Euro	
Fassbier (Hefeweizen) [a1, a3]	0,5 l Maß	3,80 Euro 7,50 Euro	
Radler [a3, 8]	0,5 l Maß	3,50 Euro 6,70 Euro	
<u>Wein</u>			
<u>Weißwein</u>			
2012er Weißwein (und Marke/Herkunft), Qualitätswein [c,m]	0,2l 0,75l	4,00 Euro 15,00 Euro	Bei Wein immer angeben: Farbe, Herkunft, Sorte, Qualitätsstufe. Achtung: Auch Wein enthält Allergene. Bitte fragen Sie hierzu Ihren Lieferanten.
<u>Rotwein</u>			
2013er Rotwein (und Marke, Herkunft), Qualitätswein, herb [g,m]	0,2l 1l	4,20 Euro 20,00 Euro	

Zeichenerklärung

1.) Zusatzstoffe
1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt,
7 = mit Phosphat, 8 = mit Süßungsmittel, 9 = enthält eine Phenylalaninquelle, 10 = gewachst, 11 = mit Nitritpökelsalz, 12 = Tartrazin (mit Farbstoff, kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)

2.) Allergene
a = glutenhaltiges Getreide *[namentlich a1 = Weizen (wie Dinkel oder Khorasan-Weizen), a2 = Roggen, a3 =Gerste, a4 = Hafer, a5 =Kamut oder Hybridstämme davon sowie Erzeugnisse daraus nennen]*, b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c = Eier und Eierzeugnisse, d = Fisch und Fischerzeugnisse, e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse, g = Milch und Milcherzeugnisse, h = Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse [*namentlich h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse, h3 = Walnüsse, h4 = Kaschunüsse, h5 = Pecanüsse, h6 = Paranüsse, h7 = Pistazien, h8 = Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus hergestellte Erzeugnisse nennen]*, i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, k = Senf und Senferzeugnisse, l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse, m = Schwefeldioxid und Sulfite, n = Lupinen und Lupinenerzeugnisse, o= Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Bei weiteren Fragen (insbesondere zur Erstellung der Dokumentation) wenden Sie sich bitte an die für Ihr Lebensmittelunternehmen zuständige

Lebensmittelüberwachung (Bezirksinspektion)

BI Mitte	☎ 233-32401	BI Süd	☎ 233-39888
BI Nord	☎ 233-38611	BI West	☎ 233-46570
BI Ost	☎ 233-63508		

Weitere Merkblätter unter https://stadt.muenchen.de/infos/lebensmitteluebeerwachung.html

Lebensmittelüberwachung
der Landeshauptstadt München