

Kenntlichmachung von Zusatzstoffen auf Speisekarten und Preistafeln in der Gastronomie

nach den Vorschriften der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung vom 29.01.1998

In Gaststätten müssen alle Zusatzstoffe wie Farbstoffe, Konservierungsmittel, Phosphate etc. auf den Speise- und Getränkekarten für den Kunden gut sichtbar und leicht lesbar deklariert werden.

Sofern folgende Zusatzstoffe verarbeitet oder in zugekauften Lebensmitteln enthalten sind, ist die angegebene Kennzeichnung vorzunehmen:

	Verwendeter Zusatzstoff	Kennzeichnung in der Karte	
1.	Phosphate (bei Wurst- und Fleischerzeugnissen) E 338-E 341 und E 450-E 452	mit Phosphat	
2.	Konservierungsstoff	mit Konservierungsstoff oder konserviert	
3.a	Farbstoff	mit Farbstoff	
3.b	Farbstoffe	Farbstoff E ..., kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen	
	E 102 (Tartrazin)		E 104 (Chinolingelb)
	E 110 (Gelborange S oder RGL)		E 122 Azorubin (Carmoisin)
	E 124 (Chenchenillerot A / Ponceau 4 R Victoriascharlach 4 R)		E 129 (Allurarot AC)
4.a	bei Süßstoffen	mit Süßungsmitteln	
4.b	bei Verwendung von Aspartam E 951	mit Süßungsmitteln, enthält eine Phenylalaninquelle	
5.	Antioxidationsmittel	mit Antioxidationsmittel	
6.	Geschmacksverstärker	mit Geschmacksverstärker	
7.	Schwefeldioxid oder Sulfide E 220-E 224	geschwefelt	
8.	bei Oliven evtl.	geschwärzt	

Beispiele anhand einer **Musterspeisekarte**

(Diese Musterspeisekarte bietet keine Gewähr für Vollständigkeit und soll lediglich anhand von Beispielen eine Hilfestellung sein.)

Currywurst (mit Geflügelfleisch) ^{1,2,4,7}	Cola ^{3,10}
Bratrolle (mit Geflügelseparatorenfleisch) ^{1,6,9}	Cola light ^{3,4,5,10}
Bratrolle spezial (mit Pferdefleisch) ^{2,4,7}	Limonade ³
Schnitzel Zigeuner Art ²	Campari ³
Pizza Capricciosa mit Formfleischvorderschinken ^{1,7}	Bitter Lemon ^{chininhaltig}
Mayonnaise/Salatmayonnaise/Salatcreme ² /Currysoße ^{2,4}	Orangensaft/ Orangennektar/Orangenfruchtsaftgetränk

Wir verwenden für die Zubereitung unserer Lebensmittel Speiseöl, das aus gentechnisch veränderten Sojabohnen hergestelltes Sojaöl enthält.

Zusatzstoffe:

1 mit Phosphat	5 enthält eine Phenylalaninquelle	9 mit Milcheiweiß
2 mit Konservierungsstoff	6 mit Antioxidationsmittel	10 coffeinhaltig
3 mit Farbstoff	7 mit Geschmacksverstärker	
4 mit Süßungsmitteln	8 geschwärzt	

Abweichungen von der Verkehrsauffassung (z. B. Verarbeitung von Geflügelfleisch, Pferdefleisch oder Geflügelseparatorenfleisch in einer Bratrolle, Verwendung von Palla Cotta, Vorderschinken oder Formfleischvorderschinken oder Verwendung/Verarbeitung von gentechnisch verändertem Speiseöl) ist unmittelbar an der Verkehrsbezeichnung zu kennzeichnen.

Dieses Merkblatt ist eine Information des Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt des Kreises Heinsberg

Bei Rückfragen wählen Sie bitte 02452-13-3919 oder 13-3921