

# Hinweise zur Gestaltung von Speise- und Getränkekarten

Bei der Gestaltung von Speise- und Getränkekarten sind eine Vielzahl von Rechtsvorschriften zu beachten. Diese dienen zum einen dem Schutz des Gastes vor Übervorteilung und zum anderen dem Schutz seiner Gesundheit. Die nachfolgend aufgeführten Produktkennlichmachungen sind **beispielhaft !!**

## **Alkoholfreie Getränke aus Schankanlagen**

• Coca-Cola <sup>1) 11)</sup>	Menge	Preis
• Cola-Light <sup>1) 3) 10) 11)</sup>	Menge	Preis
• Spezi <sup>1) 2) 11)</sup>	Menge	Preis
• Fanta <sup>1) 2) 3)</sup>	Menge	Preis
• Mirinda <sup>1) 2) 3) 5)</sup>	Menge	Preis
• Bitter Lemon <sup>12)</sup>	Menge	Preis
• Tonic Water <sup>12)</sup>	Menge	Preis
• Sprite <sup>2)</sup>	Menge	Preis
• Ginger Ale <sup>1)</sup>	Menge	Preis

## **Spirituosen**

• Campari <sup>1)</sup>	Menge	Preis
• Pernod <sup>1)</sup>	Menge	Preis

☛ Auch die Spirituosen Ricard, Pastis, Aperol, Baileys sowie einige Whisky-Sorten enthalten Farbstoff !

## **Wein**

Qualitätsstufe (Tafelwein, Landwein, Qualitätswein) und Anbaugebiet (z. B. Baden)

## **Speisen**

- Wurstsalat<sup>2) 4) 5) 6)</sup> mit Gurken<sup>1) 2) 3)</sup> (<sup>1)</sup> auch bei Verwendung natürlicher Farbstoffe wie z. B. Riboflavin)
- Lachsbrot (mit Lachsersatz<sup>1) 2)</sup>)
- Oliven<sup>7)</sup>
- Tortellini „Prosciutto“<sup>2) 4) 5) 6)</sup> (Tortellini-Gericht mit Formfleischvorderschinken, Sahne, Champignons)

## **Erläuterungen:**

- 1) mit Farbstoff (auch natürliche Farbstoffe wie z. B. Beta-Carotin, Riboflavin)
- 2) mit Konservierungsstoff/konserviert mit Nitridpökelsalz/mit Nitrat/mit Nitridpökelsalz u. Nitrat
- 3) mit Süßungsmittel
- 4) mit Phosphat
- 5) mit Antioxidationsmittel
- 6) mit Geschmacksverstärker
- 7) geschwärzt (bei E 579, 585)
- 8) geschwefelt (bei E 220 - E 228)
- 9) gewachst (bei Oberflächenbehandlung von frischen Zitrusfrüchten, Melonen, Äpfeln und Birnen mit E 901 - E 904, E 912 oder E 914)
- 10) enthält eine Phenylalaninquelle (bei Aspartam E 951)
- 11) Coffeinhaltig
- 12) Chininhaltig

- Die vorgeschriebenen Angaben können entweder bei der jeweiligen Speise/ dem Getränk oder in Fußnoten mit Ziffern oder Zeichen angebracht werden.

- Die notwendigen Angaben können bei verpackter Ware aus dem Zutatenverzeichnis entnommen werden. Die Zusatzstoffe sind dort in der Regel mit dem Klassenamen gefolgt von der E-Nummer bzw. dem Namen des Zusatzstoffes aufgeführt.

### Ergänzende Erläuterungen:

- Werden AFG ausschließlich in Originalflaschen serviert, ist eine Kenntlichmachung nicht erforderlich, da der Gast die Angaben dem Flaschenetikett entnehmen kann.
- Tafelwasser muss in der Karte als solches bezeichnet werden. Es darf nicht als Mineralwasser ausgelobt werden. Mineralwasser darf nicht offen ausgeschenkt werden.
- Bei Säften sind die Angaben des Originaletikettes zu übernehmen, um die richtige Bezeichnung zu gewährleisten. Beispielhaft sei hier der „Johannisbeer-Nektar“ genannt, der häufig unrichtigerweise als Saft bezeichnet wird.
- Mindestens ein AFG darf nicht teurer verabreicht werden, als das billigste alkoholische Getränk in gleicher Menge (die Menge des AFG muss sich hierbei an der Menge des billigsten alkoholischen Getränks orientieren und es muss sich um marktübliche AFG handeln, z. B. kein Kräutertee). Alkoholfreies Bier zählt zu den AFG.
- Bei allen Getränken, bei denen dies verkehrsblich ist (AFG, Bier, Wein, Spirituosen ....), ist die Menge in „l“ oder „cl“ anzugeben. Nicht üblich ist die Mengenangabe z. B. bei Kaffee, Tee, Cocktails.
- Bei der Verwendung industriell hergestellter Produkte (z. B. Salate, Mayonnaise, Soßen ..... ) sind die Etiketten hinsichtlich der verwendeten Zusatzstoffe zu beachten. Die Konservierungs-, Farbstoffe, Süßungsmittel, Antioxidationsmittel, Geschmacksverstärker sowie Diphosphate (mit Phosphat) bei Fleischerzeugnissen sowie Schwefeldioxid (geschwefelt) müssen grundsätzlich kenntlich gemacht werden.
- Bei allen Speisen ist die richtige Verkehrsbezeichnung zu wählen. Diese kann bei bezogenen Produkten aus Lieferscheinen und Etiketten entnommen werden. Phantasiebezeichnungen bedürfen einer weiteren Erläuterung (z. B. „Haustoast“, Toast mit Schinken und Ei).
- Die Bezeichnung einer Speise muss der Verkehrsauffassung entsprechen. Bei der Angabe „**Schinken**“ ist beispielsweise Hinterschinken vom Schwein zu verwenden. Wird in der Speisekarte „**Schafskäse**“ angeboten, so darf es sich nicht um „Feta“ aus Kuhmilch handeln. werden in der Speisekarte „**Schnecken**“ (z. B. Schneckesuppe) angeboten, so muss es sich hierbei um Weinbergschnecken und nicht etwa um Achatschnecken handeln.
- Die Verwendung von mit Kakaoerzeugnissen (z. B. Schokolade, Kuvertüre) verwechselbaren Fettglasuren, auch in stückiger Form, ist ausreichend durch die Bezeichnung „mit kakaohaltiger Fettglasur“ kenntlich zu machen. Bei bestimmten feinen Backwaren von besonderer Qualität z. B. Florentiner, Oblatenlebkuchen, Spritzkuchen, Zimtsterne etc. dürfen kakaohaltige Fettglasuren auch bei Kenntlichmachung nicht verwendet werden.

*In diesem Merkblatt sind nur die wesentlichen Bestimmungen genannt.  
Gültige Rechtsgrundlagen sind allein die Gesetze und Verordnungen.*

*Amt für öffentliche Ordnung - Dezernat V -  
Veterinärbehörde/Lebensmittelüberwachung  
Basler Straße 2, 79100 Freiburg i. Br.*

*Telefon: 0761/201 - 4962 bzw. 201 - 4963*