

Zusatzstoffe

Nach einer bestimmten Übergangszeit werden jetzt offenbar verstärkt die Speisekarten kontrolliert, ob die Kennzeichnungspflicht bei den **Zusatzstoffen** beachtet wurde. Sofern beispielsweise Speisen oder Getränke Konservierungsstoffe, Süßungsmittel, Farbstoffe, Phosphat, Schwefel, Chinin, Koffein oder Geschmacksverstärker enthalten, ist dies auf der Speisekarte zumindest mit Fußnoten zu vermerken. Colagetränke müssen zum Beispiel als "koffeinhaltig" Bitter Lemon mit "chininhaltig" und die Fertig-Gulaschsuppe "mit Geschmacksverstärker" gekennzeichnet sein. Gerade die Geschmacksverstärker, die erst seit wenigen Jahren gekennzeichnet werden müssen, werden häufig vernachlässigt.

Wer dann bei einer Kontrolle bestreitet, dass in einem bestimmten Gericht kein Geschmacksverstärker enthalten ist, schadet sich bei einer Lüge zusätzlich. Der Kontrolleur zieht eine Probe und lässt diese chemisch untersuchen. Falls festgestellt wird, dass dieser Stoff doch enthalten ist, sind zusätzlich zur Strafe ein paar hundert Euro für das Gutachten zu bezahlen. Besonders teuer wird es, wenn man die Auflage der Behörde, die Speisekarte innerhalb einer bestimmten Frist zu ändern, missachtet. Hier wurde in einem Fall eine Strafe von 30 Tagessätzen verhängt, dies entspricht einem Monatslohn.

Vom 18.4.04 an muss in der Zutatenliste vermerkt sein, ob Pizza, Fischstäbchen, Schokolade und all die anderen guten Dinge mit Hilfe der Gentechnik hergestellt worden sind. Das gilt auch für Speisekarten. Gastronomen sollten vor allem bei Ölen die Zutatenliste genau lesen. Nach der EU-Verordnung über gentechnisch veränderte Lebensmittel muss dann "**Gentechnisch verändert**" in Klammern hinter der betreffenden Zutat oder in einer Fußnote stehen. (siehe unten)

Auch beim **Wein** müssen auf der Speisekarte bestimmte Angaben gemacht werden (siehe unten).

A. Zusatzstoffzulassungsverordnung

Vielen Lebensmitteln werden zum Zwecke der Konservierung, des besseren Aussehens oder aus technologischen Gründen Konservierungsstoffe, Farbstoffe, Kutterhilfsmittel und andere Stoffe zugesetzt. In speziellen Verordnungen ist geregelt, welchen Lebensmitteln diese Stoffe zugesetzt werden dürfen und wie die Deklaration bei der Abgabe an den Endverbraucher zu erfolgen hat.

Diese Hinweise sollen gastronomische Betriebe und Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung (z.B. Kantinen) auf die erforderliche und richtige Deklaration von Zusatzstoffen aufmerksam machen und so Beanstandungen vermeiden helfen.

Erst genau informieren,
Betrügereien
werden hart
bestraft

Ab 2004
müssen auch
gentechnisch
veränderte
LM deklariert
werden

1. Konservierungsstoffe

erlaubt und üblich z.B. bei Fischhalbkonserven (Bismarckhering, Rollmops, Lachersatz), Fleischsalat, Sauerkonserven, Kartoffelsalat, Zitrusfrüchten, Dessertsaucen.

Hauptsächlich werden Sorbinsäure und Benzoesäure, seltener PHB-Ester und Ameisensäure verwendet. Diphenyl, Orthophenylphenol und Thiabendazol sind nur zum Konservieren der Oberfläche von Zitrusfrüchten zugelassen. Sie müssen nur dann auf der Speisekarte angegeben werden, wenn behandelte Zitrusfrüchte mit Schale an den Gast abgegeben werden

Kennlichmachung:

"mit Konservierungsstoffen" oder "Konserviert"
(Der Name des Konservierungsstoffes muss nicht mehr genannt werden)
Diese Angaben können (z.B. bei Speck oder Schinken) durch folgende Angaben ersetzt werden:

- a) "mit Nitritpökelsalz" bei Lebensmitteln mit einem Gehalt an Natrium- oder Kaliumnitrit, auch gemischt und in Mischungen mit Kochsalz, jodiertem Kochsalz oder Kochsalzersatz,
- b) "mit Nitrat" bei Lebensmitteln mit einem Gehalt an Natrium- oder Kaliumnitrat, auch gemischt, oder
- c) "mit Nitritpökelsalz und Nitrat" bei Lebensmitteln mit einem Gehalt an Natrium- oder Kaliumnitrit und Natrium- oder Kaliumnitrat, jeweils auch gemischt und in Mischungen mit Kochsalz, jodiertem Kochsalz oder Kochsalzersatz,

2. Süßungsmittel

sind erlaubt und üblich, z.B. für kalorienreduzierte Lebensmittel, brennwertverminderte Erfrischungsgetränke, süße Soßen und Suppen, Pudding, Cremespeisen, Feinkostsalate, Mayonnaisen, Senf. Als Süßstoffe werden Saccharin, Cyclamat, Aspartam und Acesulfam eingesetzt. Bis auf wenige Ausnahmen, - z.B. Feinkostsalate, Mayonnaisen, Senf - muss beim Süßen mit Aspartam auf der Speise- oder Getränkekarte der Hinweis "Enthält eine Phenylalaninquelle" angebracht werden.

Kennlichmachung: "mit Süßungsmittel/n

(Name des/der Süßungsmittel/s)"
(laut WKD muß hier auf die genaue Bezeichnung geachtet werden: nicht Süßstoff, sondern Süßungsmittel)

Verzichten Sie bei LM am besten auf Konservierungsstoffe und schaffen Sie so bei Ihren Gästen Vertrauen

Wer frisch zubereitet und kocht kann auch hier oft auf Süßungsmittel verzichten

3. Lebensmittel-Farbstoffe einschließlich Zuckerkuleur

erlaubt und üblich z.B. bei Belegfrüchten, sterilisierten Erdbeer-Konserven, Kunstspeiseeis, Lachsersatz, Deutschem Kaviar, bestimmten Likören, Campari, alkoholfreien Erfrischungsgetränken (Zuckerkuleur), fertigen Bratensoßen (Zuckerkuleur).

Kentlichmachung: "mit Farbstoff"
dazu gehören auch beta-Carotin (z.B. in Käse) und Riboflavin

Bei mit Eisenglukonat geschwärzten Oliven: "geschwärzt"

4. Diphosphate

erlaubt und üblich bei Brühwürsten
Kentlichmachung: "mit Phosphat"

5. Schwefeldioxid / Sulfite

erlaubt und üblich z.B. bei Meerrettich, Kartoffelerzeugnissen, rohem Kartoffelkloßteig, Trockenfrüchten

Kentlichmachung: "geschwefelt"
Bei Gehalten von weniger als 50 Milligramm/Kilogramm oder Liter ist die Kentlichmachung nicht mehr erforderlich (z.B. bei gekochten Erzeugnissen).

6. Chinin und Chininsalze

erlaubt und üblich bei alkoholfreien Erfrischungsgetränken (z.B. Tonic Water).
Kentlichmachung (z.B.): "Chininhaltig"

7. Coffein / Koffein

erlaubt und üblich bei alkoholfreien Erfrischungsgetränken (z.B. Cola-Limonaden).

Kentlichmachung: "Coffeinhaltig"

Ab 1.6.2013 sind Erfrischungsgetränke mit einem Koffeingehalt von **mehr als 150 Milligramm Koffein pro Liter** mit der Angabe: **"erhöhter Koffeingehalt", gefolgt von der Angabe des Koffeingehaltes in Klammern in Milligramm pro 100 Milliliter,**

Betrifft in erster Linie Energiedrinks, die nicht in Dosen gereicht werden.

8. Wachse

erlaubt und üblich bei Zitrusfrüchten und gelegentlich bei Äpfeln und Melonen.

Kentlichmachung bei Abgabe mit Schale "gewachst"

Achtung bei Farbstoffen-
die verstecken sich gerne in den Produkten

Achtung bei Coffein, dort gibt es Sonderregelungen

9. Geschmacksverstärker und Antioxidationsmittel

Seit 28.10.98 besteht auch diesbezüglich Kennzeichnungspflicht.

Entsprechend dem § 9 Abs. 8 Zusatzstoff-Zulassungs VO müssen **Antioxidationsmittel** (Dosenware) in den meisten Fällen jedoch nicht auf der Speise- und Getränkekarte angegeben werden, da diese in den Lebensmitteln nach der Verarbeitung keine technologische Wirkung mehr entfalten.

Anders ist dies bei den **Geschmacksverstärkern**. Dies sind Stoffe, die einen vorhandenen Geschmack verstärken oder betonen, die aber selbst über keinen oder nur sehr wenig Eigengeschmack verfügen. Sie werden beispielsweise Brühen, Suppen, Saucen oder Salatdressings zugesetzt. Des Weiteren sind sie in vielen Bindemitteln für Saucen vorhanden. In der Regel handelt es sich um Glutamat. Also beim Einkauf auf der Verpackung die Inhaltsstoffe überprüfen und am besten auf Produkte mit Geschmacksverstärkern verzichten.

Anmerkung:

Die vorgeschriebenen Angaben dürfen entweder

- bei der jeweiligen Speise/ dem Getränk oder
- in Fußnoten angebracht werden, wenn bei der Speise/dem Getränk mit einer Kennziffer oder einem sonstigen Zeichen auf diese Fußnote klar hingewiesen wird.*

Beispiel:

"belegtes Brot mit Lachsersatz"
(mit Konservierungsstoff....., mit Farbstoff)

oder

"Belegtes Brot mit Lachsersatz 1) 2)„

1) mit Konservierungsstoff

2) mit Farbstoff

*

Es ist ausreichend, wenn die Zutatenliste auf der letzten Seite der Speisekarte einmal abgedruckt ist, also nicht auf jeder Seite; allerdings müssen sich dann entsprechende Hinweise bzgl der Erklärung auf der letzten Seite in der Speisekarte befinden.

Nach Angaben verschiedener Kontrolleure genügt neben der Fußnotenangabe ein Hinweis am Anfang der Speisekarte auf die Erklärung am Ende. **Das chemische Veterinäruntersuchungsamt Stuttgart verlangt dagegen, dass sich auf jeder Seite, auf der sich Fußnoten befinden, ein Hinweis erscheint, der auf die Erklärung auf der letzten Seite verweist.** Mit dieser Lösung sind Sie auf der sicheren Seite

Diese hier angesprochenen Produkte gibt es auch **ohne** Geschmacksverstärker.

So deklarieren Sie Ihre Speisekarten richtig

Für die Angabe der Zusatzstoffe oder gentechnischen Veränderung in Fußnoten wird folgende Nummerierung empfohlen:

Nr. 1 mit Konservierungsstoff (E200-219, 230-235, 239, 249-252, 280-285, 1105)

Nr. 2 mit Farbstoff (E100-E180 auch beta-Carotin und Riboflavin)

Nr. 3 mit Antioxidationsmittel (E310-E321)

Nr. 4 mit Süßungsmittel Saccharin (E950-E952, E954, E957, E959)

Nr. 5 mit Süßungsmittel Cyclamat

Nr. 6 mit Süßungsmittel Aspartam (E951), enth. Phenylalaninquelle

Nr. 7 mit Süßungsmittel Acesulfam

Nr. 8 mit Phosphat (Stabilisator) (E 338-E 341, E450-E452)

Nr. 9 geschwefelt (E220-E228)

Nr. 10 chininhaltig

Nr. 11 koffeinhaltig

Nr. 12 mit Geschmacksverstärker (E620-E635)

Nr. 13 geschwärzt (E 579, E585)

Nr. 14 gewachst (E901-E904, E912, E914)

Nr. 15 gentechnisch verändert

Laut Zusatzstoff-Zulassungsverordnung können die oben genannten Angaben entfallen, wenn Zusatzstoffe nur den Zutaten eines Lebensmittels zugesetzt sind, sofern die Zusatzstoffe in dem Lebensmittel keine technologische Wirkung mehr ausüben. Wenn z.B. Fleischsalat selbst hergestellt wird und auf eine große Schüssel ein oder zwei Essiggurken klein geschnitten beigelegt werden, so enthält zwar die Essiggurke den eigentlich anzugebenden Zusatzstoff "Konservierungsstoff". Dieser Konservierungsstoff entfaltet jedoch auf eine große Schüssel Fleischsalat keine technologisch konservierende Wirkung mehr. Der Konservierungsstoff wäre demnach in der Speisekarte nicht auszuweisen. Ab welcher Menge von Essiggurken der Konservierungsstoff eine technologische Wirkung entfaltet, kann hingegen nur in einem lebensmittelchemischen Labor festgestellt werden. Gastwirte, die auf der sicheren Seite sein wollen, geben alle oben angegebenen Zusatzstoffe an, auch wenn zu vermuten ist, dass diese keine technologische Wirkung entfalten.

Übersicht
der „BIG 15“
mit E-
Nummern

Bei geringen
Mengen gibt
es
Ausnahmen

B.

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) & 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 derzeit nicht erforderlich.

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 SO₂ gemäß § 9 der ZZuV erforderlich (siehe auch unter 1.).

C. Allergene (extra Auflistung folgt)

Beachten Sie bitte auch die seit 25.11.05 geltende Kennzeichnungspflicht von Allergenen bisher nur für verpackte Lebensmittel.

Dies gilt zwischenzeitlich auch für **lose Ware**, also Speisen und Getränke in der Gastronomie. Es gibt aber noch keine Ausführungsvorschrift.

D. Mineralwasser

"Mineralwasser" darf nur in den Originalflaschen serviert werden. Anders "Tafelwasser", das auch im Glas serviert werden kann.

Spezielle
Reglungen
bei der Wein-
kenn-
zeichnung.

Nur
Tafelwasser
darf im Glas
serviert
werden

E.

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 gut sichtbar, in leicht lesbarer Schrift und unverwischbar zu kennzeichnen, die gentechnisch veränderte Organismen (GVO) enthalten, aus GVO bestehen, aus GVO hergestellt werden oder Zutaten enthalten, die aus GVO hergestellt werden.

Zutat

Kennzeichnung auch bei loser Ware

Beispiele für Lebensmittel, die diese Zusätze enthalten können:

Zutaten mit gentechnisch veränderten Organismen

"gentechnisch verändert"

"aus gentechnisch

verändertem

hergestellt" Soja, Mais

Gentechnisch veränderte Organismen

"enthält Sojaöl",

"aus gentechnisch veränderter Soja hergestellt"

Salat- oder Frittieröl aus gentechnisch veränderter Soja

Diese Hinweise müssen in Hotels, Gaststätten und in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung in unmittelbarem Zusammenhang mit dem jeweiligen Produkt, z.B. auf der Speisekarte, Preisaushang oder Büffetbeschilderung aufgeführt werden. Es kommt auch ein schriftlicher Hinweis in unmittelbarer Nähe zur Essensausgabe in Betracht, wenn keine Speisekarte existiert oder das Essen nicht serviert wird. Entscheidend ist der unmittelbare Zusammenhang mit der Auslage des Lebensmittels.

Seit 2003
müssen auch
genetisch
veränderte
LM gekenn-
zeichnet
werden

Achtung bei
Salat oder
Frittieröl

Zusammenfassung:

Die Deklaration von Zusatzstoffen auf Speisekarten gibt es schon seit 1998. Alle Aushänge, Schilder und Tafeln sollten mit diesen Fußnoten versehen werden.

Sicherlich kann und sollte man freiwillig auf Zusatzstoffe verzichten. Die Industrie hält auf jeden Fall viele Produkte und Alternativen bereit.

Ab dem 13. Dezember 2014 werden nun auch Allergene deklariert werden müssen. Hier ist eine noch höhere sorgfältige Beschriftung notwendig. Fehler könnten hier tragische Folgen nach sich ziehen. Die Kontrollen werden dementsprechend schärfer.

Seien Sie wachsam- Ihre Gäste werden kritisch nachfragen



Verzichten
Sie auf
Zusatzstoffe

Die
Kontrollen
werden
schärfer

Allergene

Ab dem 13. Dezember 2014 müssen alle Lebensmittel (nach der Lebensmittelinformationsverordnung) neu gekennzeichnet werden.

Neben den Zusatzstoffen wird dann auch die Kennzeichnung der Allergene Pflicht. Über eine genaue Ausführung und Form wird es auf nationaler Ebene noch eine Entscheidung geben. Ähnlich der Zusatzstoffe sind Fußnoten denkbar. Der Hauptunterschied liegt darin, dass Sie auf Zusatzstoffe komplett verzichten können. Bei den Allergenen wird das schwierig, gar unmöglich. Zwar gibt es zusammengesetzte Lebensmittel (wie Instantsuppen ohne Sellerie und Soja), aber z.B. einen süßen Crêpes mit Haselnuss- Eis und Sahne werden Sie wohl kaum ohne Allergene hinbekommen. Das muss auch zukünftig nicht sein, Pflicht ist halt nur die Kennzeichnung auf der Karte. Entscheidend ist auch, dass Sie sich mit dem Thema auseinandersetzen und dann vorbereitet Ihre Speisekarten umschreiben können. Dazu benötigen Sie alle Rezepturen mit den benötigten Waren. Einen Vordruck für die Erfassung erhalten Sie im Anhang.

Wir empfehlen eine Komponenten Erfassung, das bedeutet, Sie sollten alle Komponenten eines Gerichtes aufteilen. Dadurch erhöht sich zwar die Anzahl der Erfassungsbögen aber einzelne Komponenten kommen sicherlich öfter in Ihrem Speiseangebot vor. Diese doppelten Komponenten brauchen Sie dann nicht wieder erfassen (müssen diese aber natürlich jedes Mal auf der Speisekarte deklarieren).

Diese Erfassung aller Speisen bedeutet einen recht hohen Zeitaufwand. Wir hoffen und glauben, dass die Industrie die Allergene ordentlich und übersichtlich aufsplitten wird. Nach einer gewissen Zeit wird diese Erfassung eine Routinearbeit sein.

Wir warnen ausdrücklich davor unsorgsam oder gar falsch zu deklarieren. Sie haben gerade bei den versteckten Allergenen die Verantwortung gegenüber Ihren Gästen. Die Kontrollen werden sich gegenüber den Zusatzstoffen verschärfen.

Übrigens sollten Sie gerade bei Buffets und Selbstbedienung auf eine korrekte Auslobung mit Zusatzstoffen und Allergenen achten. Dort findet, anders als am Gästetisch, kaum Kommunikation statt.

Man kann
und muss
nicht auf
Allergene
verzichten

Erfassen Sie
alle Kompo-
nenten mit
Hilfe unserer
Bögen

Hüten Sie
sich vor
Fehlern. Die
Kontrollen
werden
schärfer

a) Weizen und daraus hergestellte Erzeugnisse (glutenhaltiges Getreide)

Mehl, Stärke, Gries, Flocken, Kleie, Schrot, Malz, Keimlinge, Couscous, Bulgur. Verwendung in Brot, Kuchen, Gebäck, Nudeln, Suppen und Saucen, die angedickt oder gebunden werden, Panade für Fleisch, Fisch und Gemüse, Wurstwaren, Kartoffelfertigprodukte, Backerbsen, kalt gepresstes Weizenkeimöl, Frischkornbreie, Desserts, Schokolade, Eis.

Achtung: Lebensmitteln, die vor dem Kochen m. Mehl bestäubt werden.

Ebenfalls meiden: Weizenurformen wie Dinkel, Einkorn, Emmer, Kamut, Grünkern. Achten Sie hier besonders auf versteckte Bestandteile bei Puddingpulver, Saucenpulver Gewürzmischungen, Kartoffelfertigprodukten und Aromen.

Unbedenklich sind Kartoffeln, Mais, Reis, Hirse, Buchweizen, Quinoa, Amaranth, Kastanien Obst+Früchte, Fisch, Fleisch, Ei, Honig, Zucker (im natürlichen, unveränderten Zustand).

b) Krebstiere und Krebstiererzeugnisse

Scampi, Shrimps, Garnelen, Hummer, Langusten, Krebse. Verwendung neben Feinkostsalaten in spanischen (Paella), französischen (Bouillabaise) und asiatischen (Surimi, Sashimi, Kroepoek) Spezialitäten. Shrimps-Paste ist in asiatischen Gerichten eine verbreitete Zutat. Die allergische Reaktion setzt meistens direkt nach dem Verzehr ein. Achtung Lebensgefahr

c) Eier und Eierzeugnisse

Als gekochtes Ei, Rühr-, Spiegelei oder Omelette, außerdem Verwendung in Eierpfannkuchen, Kuchen und Gebäck, Suppen, Saucen, Nudeln, Quiches, Frikadellen, Burger, Mayonnaise, Salatsaucen, Desserts wie Mousse, Eis, Pudding, Cremespeisen. Achtung auch bei glasierten Speisen, z.B. süßem Brot, Brötchen oder Blätterteig Die Zusatzstoffe Lecithin (E 322) sowie Lysozym (E1105) (zugelassen für gereiften Käse) können aus Hühnerei hergestellt sein. Übrigens hinter dem Begriff „Ovalbumin“ steht Hühnereiweiß

Glutenhaltiges Getreide versteckt sich in sehr vielen Lebensmitteln

Allergien gegen Krebstiere fallen oft recht heftig aus

d) Fisch und Fischerzeugnisse

Alle Fischarten, Surimi, Anchosen, Kaviar, Anchovis z.B. auf Pizza, in Salatdressings oder Pasten, Feinkostsalate, Fischsuppe, Paella, Vitello Tonnato, Fisch-Sauce/-Paste wird in ostasiatischen Gerichten oft verwendet. Achtung bei Verwendung von Frittierfett, asiatischen Zutaten & Fertiggerichten
Hochsensible Fischallergiker können Reaktionen auf Hühnereier zeigen aufgrund möglicher Fütterung der Hühner mit Fischmehl oder Beschwerden durch das Einatmen von Fischgeruch entwickeln.

e) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

Erdnussbutter, -mehl und -öl in Snacks, Knabberartikeln, Saucen, Kuchen und Gebäck, Müsli, Desserts, Eis, Süßwaren (Schokolade, Pralinen), vorfrittierte Produkte wie Pommes Frites, Rösti, Füllungen in Teigwaren, vegetarische Aufstriche, Bratlinge. Verwendung häufig in thailändischer und indonesischer Küche, z.B. Saté, auch in mexikanischen und afrikanischen Gerichten. Lecithin (E322) kann aus Erdnüssen gewonnen werden. Achtung bei Saucen, Frittierfett und Fertigprodukten

f) Soja und Sojaerzeugnisse

Tofu, Sojamehl, Sojasoße (Tamari, Shoyu), Sojapaste, Miso, Natto, Tempeh, Sojasprossen, Sojaöl, Fleischimitate (TVP) besonders in asiatischer und vegetarischer Küche, Margarine, Sojamilch, aber auch in vielen Fleisch-, Wurst-, Backwaren (Brot, Kuchen, Gebäck) und Milchprodukten, Instantpulver für Kakaogetränke, Kaffeeweißer, fertigen Suppen und Saucen, Mayonnaise, Ketchup, Desserts, Eis, Pudding, Schokolade. Als Zusatzstoff in Form von Backmitteln, Stabilisatoren, Emulgatoren, Lecithin (E 322).

g) Milch und Milcherzeugnisse

Hier unterscheidet man zwischen Milcheiweißallergie und Laktoseintoleranz (Milchzucker)
Joghurt, Quark, Käse, Buttermilch, Kefir, Molke, saure Sahne, Milch und Süßmolkenpulver, Caseinate. Verwendung in Broten, Back- und Wurstwaren, Margarine, Panaden, Aufläufen, Kartoffelpüree, Suppen, Saucen, Gewürzmischungen, Eiergerichten, Brotaufstrichen, Müsli, Süßwaren, Schokolade, Eis, Desserts.
Oft werden hier schon viele Laktose freie Produkte angeboten.

Vorsicht bei Kreuzkonteraminationen.

Achtung bei Fetten und Ölen

Gerade Vegetarier und Veganer reagieren oft Allergisch auf LM

i) Sellerie und Sellerieerzeugnisse

Knolle und Staude, als Gemüse in Suppen, Salaten. Weit verbreitet als Gewürz in Salz, Brühen, Brühwürfeln, Tütensuppen, Dressings, Saucen, Mayonnaise, Ketchup, Fertiggerichten, Wurstwaren.

j) Senf und Senferzeugnisse

Senfpulver, Senfkörner, Blätter und Blüten, Senfsprossen und Senföl in Salatdressings, Marinaden, Suppen, Saucen, Currys (Pulver/Pasten), Wurst- und Fleischwaren, Käse, Aufstriche, Gewürzmischungen, sauer eingelegtes Gemüse.

k) Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse

Sesampaste (Tahini), Sesamöl, Sesamsamen und -mehl. Brot, Backwaren, Hamburgerbrötchen, Fladenbrot, Müsliriegel, Salatsaucen. Verwendung. In asiatischer, türkischer und orientalischer Küche, Falafel, Hummus, Moutabel sowie vielfach in Bioprodukten als Salzersatz und vegetarischer Küche.

l) Lupine und Lupinenerzeugnisse

Lupinenmehl, -kleie, -tofu, -milch, -ballaststoff- und -eiweißkonzentrat finden Verwendung in Brot- und Backwaren, Nudeln, Würstchen, Bratlingen, vegetarischen Würstchen und Burgern, Flüssigwürze, Aufstrichen, Süßspeisen, Eis und Kaffeeersatz. Häufigste Verwendung in diätetischen Produkten für Zöliakie-Patienten und vegetarischen Produkten, aber auch herkömmlichen Brot- und Backwaren. Frisch werden Lupinensprossen als Salat verwendet.

m) Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse

Muscheln, Austern, Tintenfische, Schnecken. Neben der offensichtlichen Verwendung als Hauptbestandteil einer Mahlzeit können Weichtiere in spanischen (Paella) oder französischen (Bouillabaise) Spezialitäten sowie in Fisch- und Feinkostsalaten vorkommen. In der asiatischen Küche werden Saucen, Suppen, salziges Gebäck, Sashimi (roh) unter Verwendung von Weichtieren hergestellt. Austernsoße, Squid Brand, Würzmischungen, -pasten enthalten häufig Weichtiere.

n) Schwefeldioxyde und Sulfite (E 220-228)

Deklarationspflichtig ab einer Menge von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l. Eingesetzt in Softdrinks, Wein, Bier, Trockenfrüchten inklusive Nüssen mit Schale, weißem Gemüse, Fleisch-, Fisch- und Meerestierersatzprodukten, gesalzenem Trockenfisch, Chips und anderen getrockneten Kartoffelerzeugnissen, Stärke, Sago, Graupen.

Sellerie und Senf ist in mehr LM als man oft vermutet

Besonders in Back und Wurstwaren

Die Deklaration von Zusatzstoffen ist seit Jahren geregelt.

Alle Zusatzstoffe müssen direkt am Produkt mit einer Fußnote gekennzeichnet werden.

(übrigens auch auf Tafeln, Aushängen oder Schildern)

Die Legende zu den Fußnoten braucht nicht auf jeder Seite stehen, jedoch ein Hinweis wo die Legende zu finden ist. Dieser Hinweis und auch die Fußnoten selbst müssen gut lesbar und erkennbar sein.

Die Deklaration der Allergene auf allen Auslobungen ist nicht zwingend, dennoch bei langfristigen Angeboten ratsam. Auf Anfragen der Gäste und übrigens auch bei Kontrollen der Behörden muss eine Liste aller Angebote mit Allergenen vorliegen.

Wie genau diese Allergene gekennzeichnet werden müssen, findet sich in der "Vorläufigen Lebensmittelinformations-Ergänzungsverordnung". **So können sie Angaben auf der Speisekarte oder in einer eigenen Kladder vorgehalten werden.** Manche Restaurants bieten mittlerweile auch eine eigene "Allergikerkarte" an. Denkbar ist auch ein Aushang im Restaurant oder der Kantine. In Deutschland besteht derzeit auch die Möglichkeit, die Information mündlich durch die Mitarbeiter erteilen zu lassen. Dann muss aber zusätzlich eine schriftliche Dokumentation vorliegen, die auch vom Kunden auf Verlangen eingesehen werden kann sowie ein deutlich sichtbarer Hinweis, dass Angaben über die Allergene bei den Mitarbeitern nachgefragt werden können.

1	mit Konservierungsstoff	a	glutenhaltig
2	mit Farbstoff	b	Krebstiere
3	mit Antioxidationsmittel	c	Eier und Eierzeugnisse
4	mit Süßungsmittel Saccharin	d	Fisch und Fischerzeugnisse
5	mit Süßungsmittel Cyclamat	e	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
6	mit Süßungsmittel Aspatam (enth. Phenylalinquelle)	f	Soja und Sojaerzeugnisse
7	mit Süßungsmittel Acesulfam	g	Milch und Milcherzeugnisse
8	mit Phosphor	h	Schalenobst (Nüsse)
9	geschwefelt	i	Sellerie und Sellerieerzeugnisse
10	chininhaltig	j	Senf und Senferzeugnisse
11	cofeinhaltig	k	Sesamsamen
12	mit Geschmacksverstärker	l	Lupinen
13	geschwärzt	m	Weichtiere (Schnecken, Muscheln Kalamare, Austern)
14	gewachst	n	Schwefeldioxid und Sulfide
15	gentechnisch verändert		

Bitte sprechen Sie bei einer Allergie unser Servicepersonal direkt an. Wir werden eine für Sie verträgliche Alternative finden. Da in unserem Betrieb bzw. unseren Lieferanten auch gluten-, milch-, ei-, sellerie- und nusshaltige Lebensmittel verarbeitet werden, kann trotz aller Sorgfalt ein Übergang von Spuren an dieser Stelle nicht ausgeschlossen werden.

Der Verzehr von koffeinhaltigen Lebensmitteln kann für Kinder, Schwangere (und deren Babys) und stillende Mütter nachteilige gesundheitliche Folgen haben.