



## **Lebensmittelüberwachung**

Die Speisekarte ist das Aushängeschild eines jeden Lokals. Umso wichtiger ist es, dass sie übersichtlich ist und mit den rechtlichen Anforderungen im Einklang steht. Neben der Beschreibung der angebotenen Speisen und Getränke sind für bestimmte Verbraucherkreise aufgrund von Allergien und Unverträglichkeiten auch Informationen über die verwendeten Zutaten und Zusatzstoffe der Gerichte 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 / Ihrer Zutaten informieren und auch bei Ihren Lieferanten die notwendigen Informationen über Ihre Lebensmittel einholen (so können Sie üblicherweise zum Beispiel aus Etiketten, Lieferscheinen, Verpackungen die notwendigen Informationen entnehmen).

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

## **Allergenkennzeichnung**

Mit Inkrafttreten der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV, Verordnung (EU) 1169/2011) zum 13.12.14 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 deklarationspflichtigen Allergene befindet sich in Anlage II zur LMIV und enthält folgende Stoffe:

- glutenhaltiges Getreide [namentlich Weizen (wie Dinkel oder Khorasan-Weizen), 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, Cashewnüsse, Pecannüsse, 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) lässt 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) zu.

Die mündliche Auskunft ist allerdings nur zulässig, wenn eine schriftliche Dokumentation der verwendeten Allergene angefertigt und den Gästen oder der Lebensmittelüberwachung auf Nachfrage vorgelegt werden kann.

Außerdem müssen Sie Ihren Gästen mit einem schriftlichen Hinweis im Lokal über die mündliche Information und die Möglichkeit 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 gestattet, das heißt pauschale Auskünfte wie etwa „Unsere Speisen enthalten folgende Allergene: „...“ sind nicht zulässig.

**Hinweis:** Gluten- und Nussallergiker sind in der Regel nicht gegen alle Getreide- oder Nusssorten allergisch. Um die Auswahl der Speisen für Allergiker 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**

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 Ihrem Lieferanten erfragen.

**Die Dokumentation der in den Speisen enthaltenen Zusatzstoffe kann in derselben Form wie die Allergenkennzeichnung erfolgen (siehe oben).**

Am 08.06.2021 ist die neue Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung – LMZDV in Kraft getreten und hat die ZZuV ersetzt.

Zusatzstoffe sind nicht mit ihrem chemischen Namen oder ihrer „E-Nummer“ anzugeben, sondern mit folgenden Oberbegriffen:

1. **„mit Farbstoff“**, bei Lebensmitteln mit Farbstoffen durch die Angabe; 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 (Anhang V Verordnung (EG) 1333/2008),
2. **„mit Konservierungsstoff“** oder **„konserviert“**, bei Lebensmitteln mit Lebensmittelzusatzstoffen, die zur Konservierung verwendet werden,
3. **„mit Antioxidationsmittel“**, bei Lebensmitteln mit Lebensmittelzusatzstoffen, die als Antioxidationsmittel verwendet werden,
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,
  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

Nach 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“.

Unter Ziffer 2.11.6 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 % - 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 Fertipizzen, 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 Schrobenshausener- 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 selbsthergestelltes Gemisch aus Cola und Orangenlimonade ist noch lange kein Spezi!
- Insbesondere bei Wein ist der Schutz von geografischen Angaben weit verbreitet. Bitte erkundigen Sie sich bei ihrem 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.

### **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 beispielsweise 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. Andernfalls (ent-)täuschen Sie Ihre Gäste.

# 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.

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

Pizza „Meeresfrüchte“ <sup>1,a1,b,d</sup>		8,50 Euro	Bei Fertigprodukten auf die Verwendung von Imitaten achten. Diese müssen gekennzeichnet werden.
Tortellini „alla Panna“ <sup>2,4,7,a1,c,g</sup>		8,00 Euro	
Trierer Schweinsbraten mit Kartoffelknödel <sup>5,m</sup>		9,90 Euro	
Züricher Geschnietzeltes mit Spätzle <sup>a1,c,g,i</sup>		9,90 Euro	
Schnitzel Wiener Art (vom Schwein) mit Pommes <sup>2,3,4,a1,c,g</sup>		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.
Schnitzel mit Bratkartoffeln <sup>a1,c,g,k</sup>		11,90 Euro	
Forelle „Müllerin“ mit Petersilienkartoffel und Selleriegemüse <sup>a1,d,g,i</sup>		13,50 Euro	Zitrone siehe oben.
Kinderteller „Käpt'n Cook“, Spagetti mit Fischstäbchen in Tomatensauce <sup>2,4,a1,c</sup>		6,90 Euro	
<b><u>Desserts</u></b>			
Gemischtes Eis <sup>1,8,c,g</sup>		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 „Trier“ mit Mango, Ananas, Banane, Orange, Rosinen <sup>1,2,5,8,m</sup>		4,50 Euro	
Bayerisch Crème an Heidelbeerspiegel mit Mandeltarte <sup>8,a1,c,g</sup>		4,50 Euro	Allergene, die offensichtlich in der Bezeichnung oder Beschreibung des Lebensmittels vorhanden sind (hier: Mandeln), müssen nicht extra gekennzeichnet werden.
<b><u>Nichtalkoholische Getränke</u></b>			
Cola <sup>1,3</sup> , Fanta <sup>1,3</sup>	0,3l 0,5l	2,30 Euro 3,50 Euro	
Cola light <sup>1,3,9</sup>	0,3l	2,40 Euro	
Bitter Lemon <sup>3</sup> , Ginger Ale <sup>3</sup>	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 „Apfelsaftparagrafen“, 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 <sub>3,8</sub>	0,3l	2,50 Euro	
Energydrink <sub>1,8</sub>	0,2l (Dose)	3,50 Euro	
<b>Heißgetränke</b>			
Kaffee (schwarz)	Tasse Kännchen	2,00 Euro 4,00 Euro	
Cappuccino <sub>g</sub>	Tasse	2,80 Euro	
Tee (verschiedene Sorten)	Tasse Kännchen	2,00 Euro 4,00 Euro	
Heiße Schokolade <sub>g</sub>	Tasse Kännchen	2,00 Euro 4,00 Euro	„Heiße Schokolade“, „Trinkschokolade“, „Schokoladengetränk“ müssen <b>tatsächlich Schokolade (Kakaopulver) enthalten</b> . Der Kakaoanteil muss <b>mindestens 25 %</b> 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.
<b>Alkoholische Getränke</b>			
Bier			
Fassbier (Helles) <sub>a3</sub>	0,5 l	3,80 Euro	
Fassbier (Hefeweizen) <sub>a1,a3</sub>	0,5 l	3,80 Euro	
Radler <sub>a3,8</sub>	0,5 l	3,50 Euro	
Wein			
Weißwein			
2012er Weißwein (und Marke/Herkunft), Qualitätswein <sub>c,m</sub>	0,2l 0,75l	4,00 Euro 15,00 Euro	
Rotwein			
2013er Rotwein (und Marke, Herkunft), Qualitätswein, herb <sub>g,m</sub>	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 Schalenfrüchterzeugnisse [namentlich h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse, h3 = Walnüsse, h4 = Cashewnüsse, h5 = Pecannüsse, 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 Weichtierzeugnisse