
WANGENER

KINDER-& HEIMATFEST

Kennzeichnungen auf Speise- und Getränkekarten beim Wangener Kinder- und Heimatfest

1. Allgemein

Bei der Speise- und Getränkeausgabe beim Wangener Kinder- und Heimatfest müssen Speise- und Getränkekarten aushängen, auf denen folgende Punkte mindestens aufgeführt sind:

- | | |
|--|--------------------------------------|
| 1. Die Art des Lebensmittels | (was bekomme ich?) |
| 2. Die Menge | (wie viel bekomme ich?) |
| 3. Der Preis | |
| 4. Die enthaltenen Zusatzstoffe | (siehe Punkt 2. Zusatzstoffe) |
| 5. Die enthaltenen Allergene | (siehe Punkt 3. Allergene) |

Diese fünf Punkte müssen gut sichtbar, leicht lesbar sowie nicht verwischbar kenntlich gemacht werden. Ein Beispiel einer Speisen- und Getränkekarte finden Sie unter Punkt 4.

Für die Kenntlichmachung der **Zusatzstoffe** muss der unter Punkt 2. (Zusatzstoffe / Tabelle Zusatzstoffe / Spalte 2 „Kenntlichmachung“) angegebene Wortlaut verwendet werden. Die Angaben dürfen auch in Fußnoten angebracht werden, wenn in der Verkehrsbezeichnung (Art des Lebensmittels) darauf hingewiesen wird.

Für die Kenntlichmachung der **Allergene** muss der unter Punkt 3. (Allergene / Tabelle Allergene) angegebene Wortlaut verwendet werden. Die Angaben dürfen auch in Fußnoten angebracht werden, wenn in der Verkehrsbezeichnung (Art des Lebensmittels) darauf hingewiesen wird.

Bitte beachten Sie unbedingt die in diesem Dokument beschriebenen Vorgaben zur Auszeichnung Ihrer Speisen und Getränke.

Während des Altstadtfestes wird eine Kontrolle der Lebensmittelüberwachung des Landkreises Ravensburg stattfinden. Bei dieser Kontrolle wird größter Wert auf Hygiene und Lebensmittelsicherheit sowie auch auf die in diesem Dokument beschriebene Auszeichnung Ihrer Speisen und Getränke gelegt.

Bei Unklarheiten steht Ihnen gerne das Veterinäramt / Lebensmittelüberwachung zur Verfügung:

Veterinäramt/Lebensmittelüberwachung
Ottmannshofer Str. 46, 88299 Leutkirch
Telefon: 07561 – 9820 5710
e-mail: armin.schoellhorn@landkreis-ravensburg.de

2. Zusatzstoffe

Für die Prüfung, ob eine Kenntlichmachung auf der Speise- und Getränkekarte erforderlich ist, empfiehlt es sich, in den Zutatenverzeichnissen von verpackten Lebensmitteln zu prüfen, ob dort die in nachfolgender Tabelle aufgeführten Zusatzstoffe enthalten sind.

Bei Produkten ohne Zutatenverzeichnis, z.B. offen bezogenen Lebensmitteln, empfiehlt es sich beim Lieferanten Informationen über die jeweiligen kenntlichmachungspflichtigen Zusatzstoffe einzuholen.

Tabelle Zusatzstoffe:

Art der Zusatzstoffe (Klassenname)	Kenntlichmachung	Beispiele für Lebensmittel, die diese Zusatzstoffe enthalten können
Farbstoffe (Farbstoff)	„mit Farbstoff“	alkoholfreie Getränke (Fanta, Cola), Campari, Speiseeis, Desserts, Soßen, Lachsersatz, Obstsalt mit Kirschen, Backwaren mit Füllungen
Konservierungsstoffe (Konservierungsstoff)	„mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“ ersatzweise auch „mit Nitritpökelsalz“ „mit Nitrat“ „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“	Lachsersatz, Feinkostsalate (Fleischsalat, Kartoffelsalat), Mayonnaisen, Sauerkonserven (Essiggurken, Rote Beete), Käse Anchosen, Fleischerzeugnisse
Antioxidationsmittel (Antioxidationsmittel)	„mit Antioxidationsmittel“	Trockensuppen, Brühen, Würzmittel, Schinken
Geschmacksverstärker (Geschmacksverstärker)	„mit Geschmacksverstärker“	Gewürzmischungen, Aromazubereitungen, Trockensuppen, Fleischerzeugnisse, Soßen, Würzmittel
Schwefeldioxid/ Sulfite (kein Klassenname)	„geschwefelt“	Essig, Trockenobst, Kartoffelerzeugnisse, Meerrettich
Eisensalze (kein Klassenname)	„geschwärzt“	schwarze Oliven
Stoffe zur Oberflächenbehandlung (Überzugsmittel)	„gewachst“	Citrusfrüchte, Melonen, Äpfel, Birnen
Süßstoffe (Süßstoffe)	„mit Süßungsmittel(n)“ bei Aspartam zusätzlich: „enthält eine Phenylalaninquelle“	süß-saure Konserven, Soßen, Senf, Feinkostsalate, brennwertverminderte Lebensmittel (Cola-Getränke, Joghurt) <u>Anmerkung:</u> Wenn Sorbit als Stabilisator verwendet wird, ist keine Kenntlichmachung notwendig.
Phosphate (Stabilisator)	„mit Phosphat“	Brühwürste, Kochschinken <u>Anmerkung:</u> Eine Kenntlichmachung ist nur bei Verwendung in Fleischerzeugnissen vorgeschrieben

Weitere Regelungen:

Zutat	Kenntlichmachung	Beispiele für Lebensmittel, die diese Zutaten enthalten können
Coffein (kein Klassenname)	„coffeinhaltig“	Coca Cola, Red Bull, Energy Drinks
Chinin (kein Klassenname)	„chininhaltig“	Bitter Lemon, Tonic Water, Gin Tonic
Zutaten aus gentechnisch veränderten Bestandteilen (z.B. Soja, Mais)	„gentechnisch verändert“ oder „aus gentechnisch veränderten () hergestellt“	Salat- oder Fritieröl aus gentechnisch veränderter Soja

3. Allergene

Von Allergien betroffene Personen sind bei unserem Kinderfest-Altstadtfest darauf angewiesen, zuverlässige Informationen über die Zusammensetzung der Lebensmittel zu erhalten.

Für die Prüfung, ob eine Kenntlichmachung auf der Speise- und Getränkekarte erforderlich ist, empfiehlt es sich, in den Zutatenverzeichnissen von verpackten Lebensmitteln zu prüfen, ob dort die unten genannten Allergene aufgeführt sind.

Bei Produkten ohne Zutatenverzeichnis, z.B. offen bezogenen Lebensmitteln, empfiehlt es sich beim Lieferanten Informationen über die jeweiligen eingesetzten Allergene einzuholen.

Diese Zutaten und Erzeugnisse daraus sind namentlich aufzuführen, also beispielsweise als „enthält Weizen“ oder „enthält Haselnuss“ und nicht als „glutenhaltiges Getreide“ oder „Schalenfrucht“. Wenn die allergene Zutat bereits aus der Bezeichnung des Lebensmittels hervorgeht, so ist keine weitere Kennzeichnung erforderlich. Bei einem „Haselnusskuchen“ kann somit die Angabe „enthält Haselnuss“ entfallen.

Tabelle Allergene:

Die folgenden Zutaten lösen 90 % aller Lebensmittelunverträglichkeiten aus und sind deshalb kennzeichnungspflichtig (Vor dem Allergen ist jeweils „enthält“ anzuführen)
Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon)
Krebstiere
Eier
Fisch
Erdnüsse
Soja
Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss)
Sellerie
Senf
Sesamsamen
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l
Lupinen
Weichtiere

4. Beispiel für eine Speise- und Getränkekarte

Speise- und Getränkekarte			
SPEISEN:			
Tortelloni in Schinkensahnesauce mit Käse überbacken		2, 3, 12, 14, 18	??,00 Euro
Wurstsalat mit Bratkartoffeln		2, 3, 5, 21	??,00 Euro
1 Paar Wienerle mit Brot		2, 3, 9, 12	??,00 Euro
Bockwurst mit Brot		4, 9, 12	??,00 Euro
Belegte Seele mit Schinken und Käse		1, 2, 9, 12, 18	??,00 Euro
Cheese Burger		1, 2, 3, 8, 12, 22	??,00 Euro
GETRÄNKE:			
Wasser		0,5 L	??,00 Euro
Spezi		0,33 L	??,00 Euro
Fanta		0,33 L	??,00 Euro
Bitter Lemon		0,33 L	??,00 Euro
Cola Weizen		0,5 L	??,00 Euro
Enthält ZUSATZSTOFFE:			
1 Farbstoff	2 Konservierungsstoff	3 Antioxidationsmittel	4 Geschmacksverstärker
5 geschwefelt	6 geschwärzt	7 gewachst	8 Süßungsmittel
9 Phosphat	10 coffeinhaltig	11 chininhaltig	
Enthält ALLERGENE:			
12 Weizen	13 Krebstiere	14 Eier	15 Fisch
16 Erdnüsse	17 Soja	18 Milchprodukte	19 Haselnüsse
20 Sellerie	21 Senf	22 Sesamsamen	23 Sulfite
24 Lupinen	25 Weichtiere		