

Kennzeichnung von Speisen und Getränken im Döner-Imbiss

Allergene und Zusatzstoffe

Allergene und Zusatzstoffe in Speisen und Getränken müssen gekennzeichnet werden! Dieses Informationsblatt zeigt Ihnen, welche Allergene und Zusatzstoffe zu kennzeichnen sind und welche Speisen und Getränke welche Allergene und Zusatzstoffe enthalten können.

Anmerkung: Dieses Informationsblatt erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Obwohl es mit größtmöglicher Sorgfalt erstellt wurde, kann eine Haftung für die inhaltliche Richtigkeit nicht übernommen werden. Sofern Sie spezielle Fragen haben, wenden Sie sich bitte an das für Sie örtlich zuständige Veterinäramt.

Wie kennzeichne ich?

Eine Möglichkeit der Kennzeichnung ist, Zusatzstoffe mit Zahlen und Allergene mit Buchstaben als **Fußnoten** direkt in der Speisekarte zu kennzeichnen. Eine Erklärung / Legende zur Bedeutung der Buchstaben und Zahlen muss selbstverständlich beiliegen.

Diese Methode wenden wir in diesem Infoblatt an.

Bei Interesse: Alternative Möglichkeiten zur Kennzeichnung von Allergenen finden Sie hier: www.darmstadt.ihk.de Nr. 137498

Tipp: Wenn Sie das Allergen im Speisenamen mit aufnehmen (z. B. Kleiner Salat mit Honig-Senf-Dressing) müssen sie es nicht mehr separat durch einen Buchstaben kennzeichnen.

Wie gehe ich vor?

1. Überprüfen Sie jedes Gericht und jedes Getränk Ihrer Speisekarte nach Allergenen und Zusatzstoffen. Dies gilt auch für wechselnde Gerichte auf der Tageskarte. Achten Sie dabei auch auf die Zutatenverzeichnisse auf den Originalpackungen der zugekauften Waren bzw. Rohstoffe.
2. Kennzeichnen Sie alle Ihre Speisen und Getränke, die Allergene oder Zusatzstoffe beinhalten.
3. Bleiben Sie Ihren Rezepten treu! Salat-Dressings oder Soßen können nicht spontan mit Senf oder einem Schuss Sahne abgeschmeckt werden, wenn dies nicht aus der Allergenkennzeichnung hervorgeht.

Kennzeichnung von Speisen und Getränken im Döner-Imbiss Allergene und Zusatzstoffe

14 Allergene, die gekennzeichnet werden müssen (einschließlich daraus hergestellter Erzeugnisse):

Allergen	Kann z. B. enthalten sein in...
Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut; Getreideart muss namentlich genannt werden!)	Stärke, Brot, Nudeln, Panaden, Wurstwaren, Desserts, Soßen, Fertiggerichte, Couscous, Bulgur, Bier,...
Fisch / Fischerzeugnisse	alle Süß- und Salzwasserfischarten, Kaviar, Fischextrakte, Würzpasten, Soßen mit Fisch, Suppen, Fonds,...
Eier / Eierzeugnisse	Mayonnaise, Panaden, Dressings, Kuchen, Suppen, Soßen, Nudeln, Glasuren mit Eiern, Frikadellen, Hackbraten, Pfannkuchen, Kartoffel-Fertigprodukte, Pasteten,...
Krebstiere / Krebstiererzeugnisse	Garnelen, Hummer, Krebse, Scampi, Shrimps, Langusten, Paste aus Krebstieren, Suppen, Soßen, Paella, Würzpasten, asiatisches Salz- und Knabbergebäck,...
Milch / Milcherzeugnisse	Butter, Käse, Margarine, Brot- und Backwaren, Pürees, Suppen oder Soßen, Sahne, Marinaden, Schokolade,...
Erdnüsse	Erdnussöl und -Butter, Produkte wie Pommes Frites, Rösti, Aufstriche, Füllungen mit Erdnüssen, Schokolade, Marinaden, aromatisierter Kaffee, Satesoße, Feinkostsalate,...
Sojabohnen	Miso, Tofu, Sojasauce, Gebäck, Müsli, Marinaden, Kaffeeweißer, Suppen, Soßen, Dressing mit Soja, Margarine, Diät drinks, eiweißangereicherte Getränke,...
Sellerie	Gewürz in Fertiggerichten, in Dressings, Ketchup, Saucen, Gewürzmischung, gekörnte Brühen, Käsezubereitungen, Feinkostsalate, eingelegtes Gemüse,...
Senf	Senfkörner und Senfpulver, Dressings, Marinaden, Currys, Wurstwaren, Aufstriche, Gewürzmischungen mit Senf, Fleischerzeugnisse und -zubereitungen, Fertiggerichte, Suppen, Ketchup, Mayonnaise, Feinkostsalate, eingelegtes Gemüse,...
Lupinen und Lupinenerzeugnisse	Lupinensamen, Lupinenmehl, Milch, Tirmis, Lopino, Produkte wie Brot- und Backwaren, Nudeln, Pizza, Snacks, fettreduzierte Erzeugnisse, Gewürze, Flüssigwürzen, Würste, Aufstriche mit Lupinen, vegetarische Produkte, Kaffeeersatz,...
Sesamsamen	Rohzustand, Öl, Paste, in Gebäck, Marinaden, Dressings, Falafel, Müsli, Humus, Feinkostsalate, Desserts,...

Kennzeichnung von Speisen und Getränken im Döner-Imbiss

Allergene und Zusatzstoffe

Weichtiere	Schnecken, Tintenfisch, Austern, Muscheln, Gewürzmischungen, Soßen, asiatische Spezialitäten, Salate, Pasten,...
Schalenfrüchte (Mandeln, Pistazien, Haselnüsse, Pekannüsse, Macadamianüsse, Queenslandnüsse, Walnüsse, Paranüsse, Cashewkerne; Schalenfruchtart muss namentlich genannt werden!)	Brot, Feingebäck, Brüh- und Rohwürste, Pasteten, Feinkostsalate, Nuss-/Nougatcreme, Müsli, vegetarische Aufstriche, Kekse, Schokolade, Marzipan, Dressings, Pesto, Desserts, aromatisierter Kaffee, Likör,...
Schwefeldioxid und Sulfite (E 220 –E228) > 10 mg/kg oder > 10 mg/l	Backwaren, Müsli, Fruchtzubereitungen, Fleischerzeugnisse, Softdrinks, Bier, Wein, Essig, geschwefelte Trockenfrüchte, Meerrettich,...

Kennzeichnung von Speisen und Getränken im Döner-Imbiss

Allergene und Zusatzstoffe

Zusatzstoffe, die gekennzeichnet werden müssen:

Zusatzstoff	Kennzeichnung	Kann z. B. enthalten sein in...
Farbstoffe E 100 – E 180	„mit Farbstoff“	Alkoholfreie Getränke, Speiseeis, Desserts, Lachersatz, Obstsalat mit Kirschen, Backwaren mit Füllungen, Pommes, Schmelzkäse, Belegkirschen, Tortenguss,...
E 102 Tartazin E 104 Chinolingelb E 110 Gelborange S E 122 Azorubin E 124 Cochinillerot A E 129 Allurarot AC	„Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen.“ Zusätzliche Angabe: Bezeichnung oder E-Nummer des Farbstoffes	Speiseeis, Toppings, Brausen, Fruchtgelees, Süßwaren, Gewürze, Soßen, Soßenpulver, Lebensmittelfarbstoffe, Puddingpulver, Surimi, Cocktailkirschen, Götterspeise,...
Konservierungsstoffe E 200 – E 219 E 230 – E 235 E 239 E 249 – E 252 E 280 – E 285 E 1105	„mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“	Lachersatz, Feinkostsalate, Fleisch- und Kartoffelsalat, Mayonnaisen, Sauerkonserven, Essiggurken, Oliven, Kartoffelklöße, Käse, Fleischerzeugnisse,...
Antioxidationsmittel E 310 – E 321	„mit Antioxidationsmittel“	Alkoholfreie Getränke, Trockensuppen, Brühe, Würzmittel, Schinken,...
Geschmacksverstärker E 620 – E 635	„mit Geschmacksverstärker“	Gewürzmischungen, Aromazubereitungen, Trockensuppen, Fleischerzeugnisse, Soßen, Würzmittel,...
Schwefeldioxid / Sulfite E 220 – E 228 > 10 mg/kg oder > 10 mg/l	„geschwefelt“	Essig, Trockenobst (z. B. Rosinen), Kartoffelerzeugnisse (Klöße), Meerrettich,...
Eisensalze E 579 E 585	„geschwärzt“	Schwarze Oliven,...
Stoffe zur Oberflächenbehandlung Überzugsmittel E 901 – E 904 E 912 E 914	„gewachst“	Citrusfrüchte, Melonen, Äpfel, Birnen,...
Süßstoffe E 950 – E 952 E 954 – E 955 E 957 E 959 E 962	„mit Süßungsmittel(n)“; bei Aspartam (E 951) und Aspartam-Acesulfamsalz (E 962) zusätzlich: „enthält eine Phenylalaninquelle“;	Süß-saure Konserven, Soßen, Feinkostsalate, Joghurt, Cola-Getränke, Diabetikerbackwaren und -süßwaren,...

Kennzeichnung von Speisen und Getränken im Döner-Imbiss

Allergene und Zusatzstoffe

Andere Süßungsmittel (Zuckeralkohole) E 420, E 421, E 953, E 965 – E 968	Bei Zuckeralkoholen mit mehr als 10 % Gehalt zusätzlich: „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“	
Phosphate E 338 – E 341 E 450 – E452	„mit Phosphat“	Brühwürste, Kochschinken: Kenntlichmachung ist nur bei Verwendung in Fleischerzeugnissen vorgeschrieben
Coffein	„coffeinhaltig“	Alkoholfreie, coffeinhaltige Erfrischungsgetränke (nicht bei Kaffee und Tee),...
Chinin, Chininsalze	„chininhaltig“	Bitter-Lemon, Tonic Water,...

Hinweis: Zutaten aus genetisch veränderten Bestandteilen (z. B. bei Soja oder Mais) sind mit dem Hinweis „genetisch verändert“ zu kennzeichnen.

Kennzeichnung von Speisen und Getränken im Döner-Imbiss Allergene und Zusatzstoffe

So können Sie die Allergene und Zusatzstoffe beispielsweise kennzeichnen:

Kennzeichnung der Zusatzstoffe mit Zahlen	Kennzeichnung der allergenen Stoffe mit Buchstaben
1 = mit Farbstoff 2 = mit Konservierungsstoff 3 = mit Antioxidationsmittel 4 = mit Geschmacksverstärker 5 = geschwefelt 6 = geschwärzt 7 = gewachst 8 = mit Phosphat 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = enthält eine Phenylalaninquelle 11 = coffeinhaltig 12 = chininhaltig	a = Weizen aR = Roggen aG = Gerste aH = Hafer aD = Dinkel aGr = Grünkern aB = Bulgur b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse c = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse d = Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse e = Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse f = Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse g = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose) h = Schalenfrüchte (Nüsse); Art muss genannt werden i = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse j = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse k = Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse l = Sulfite m = Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse n = Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Kennzeichnung von Speisen und Getränken im Döner-Imbiss Allergene und Zusatzstoffe

Beispiele

Als Hilfestellung sehen Sie in dieser Tabelle typische Gerichte eines Döner-Imbiss und welche Allergene und Zusatzstoffe **beispielsweise** enthalten sind. Überprüfen Sie Ihre Gerichte sorgfältig und achten Sie dabei auch auf die Zutatenverzeichnisse auf den Originalverpackungen!

Dönerimbiss

Gericht	Zutaten	→	Diese Allergene + Zusatzstoffe können beispielsweise enthalten sein	Beispiel zur Kennzeichnung
Döner	Salat/Gemüse	→	---	Döner ^{a,g,k,3,4}
	Soße	→	Milcherzeugnis, Geschmacksverstärker	
	Fladenbrot	→	Weizen, Sesam	
	Fleisch	→	Milcherzeugnis, Antioxidationsmittel, Geschmacksverstärker	
Vegetarischer Döner (mit Weich-/Schafskäse)	Salat/Gemüse	→	---	Vegetarischer Döner mit Weichkäse ^{a,g,k,4}
	Soße	→	Milcherzeugnis, Geschmacksverstärker	
	Fladenbrot	→	Weizen, Sesam	
	Käse	→	Milcherzeugnis	
Pomm-Döner	Pommes	→	---	Pom-Döner ^{a,g,k,3,4}
	Soße	→	Milcherzeugnis, Geschmacksverstärker	
	Fladenbrot	→	Weizen, Sesam	
	Fleisch	→	Milcherzeugnis, Antioxidationsmittel, Geschmacksverstärker	

Gemeinsames Informationsblatt der Veterinärämter Darmstadt, Darmstadt-Dieburg, Bergstraße, Groß-Gerau und Odenwaldkreis und der IHK Darmstadt; Stand: Mai 2016

Dieses Informationsblatt erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Obwohl es mit größtmöglicher Sorgfalt erstellt wurde, kann eine Haftung für die inhaltliche Richtigkeit nicht übernommen werden.

Kennzeichnung von Speisen und Getränken im Döner-Imbiss

Allergene und Zusatzstoffe

Pizza	Teig	→	Weizen	Pizza Spezial ^{a,c,d,g,1,2,3,4,8}
	Belag	→	Ei, Thunfisch, Käse, Sahne...	
	Schinken	→	Farbstoff, Konservierungsstoff, Geschmacksverstärker, Antioxidationsmittel, Phosphat (siehe Verpackung)	Oder: Pizza Spezial ^a mit Schinken ^{1,2,3,4,8} , Thunfisch, Ei, Sahne ^g und Käse ^{g,1}
	Käse	→	Milcherzeugnis, evtl. Farbstoff	
Jägerschnitzel	Panade	→	Weizen, Ei	Jägerschnitzel paniert ^{a,c} mit Pommes und Pilz-Sahnesoße ^{g,4}
	Soße	→	Milcherzeugnis, Geschmacksverstärker	
	Pommes	→	---	
	Fleisch	→	---	
Spaghetti Bolognese	Nudel	→	Weizen, Ei	Spaghetti Bolognese ^{a,c,g,i,4}
	Soße	→	Milch, Sellerie, Geschmacksverstärker	
	Hackfleisch	→	---	
Salate	Zutaten	→	Ei, Thunfisch, Käse, Schinken	Kleiner gemischter Salat ^{c,d,g,i,j,1,2,3,4,8} mit Fladenbrot ^{a, evtl. aR,}
	Schinken	→	Farbstoff, Konservierungsstoff, Geschmacksverstärker, Antioxidationsmittel, Phosphat (siehe Verpackung)	
	Käse	→	Milcherzeugnis, evtl. Farbstoff	
	Dressing	→	je nach Art evtl. Milcherzeugnis, Senf, Sellerie, Geschmacksverstärker, Konservierungsstoff	
	Brot	→	Weizen, evtl. Roggen	Oder: Kleiner gemischter Salat mit Ei, Thunfisch, Käse ^{g,1} und Schinken ^{1,2,3,4,8} , dazu Fladenbrot ^{a, evtl. aR} und Dressing ^{g,i,j,2,4}
Getränke	Cola	→	Farbstoff, Coffein	Cola ^{1,11}
	Cola light	→	Farbstoff, Süßungsmittel, Phenylalaninquelle, Coffein	Cola light ^{1,9,10,11}
	Fanta	→	Farbstoff	Fanta ¹
	Ayran	→	Milcherzeugnis	Ayran ⁹