

# Merkblatt Speisekarte/Musterspeisekarte

## Gastwirte müssen in Speisekarten alle Zusatzstoffe aufführen – sonst drohen Bußgelder

Seit Oktober 1998 gilt die „Verordnung zur Neuordnung lebensmittelrechtlicher Vorschriften über Zusatzstoffe“. Für den Gastwirt bedeutet diese Zusatzstoffverordnung, dass er die Zusatzstoffe in der Speisekarte veröffentlichen muss. Behörden kontrollieren dies zurzeit verschärft und drohen sogar mit Bußgeldern.

Neben der Zusatzstoffverordnung gelten weiterhin auch andere Vorschriften zur Kennzeichnungspflicht. Im Folgenden soll daher nicht weiter unterschieden werden, ob die Kennzeichnungspflicht nun auf der Zusatzstoffverordnung oder auf der Verordnung für koffeinhaltige Getränke etc. beruht, sondern es soll ein Überblick darüber verschafft werden, welche Zusatzstoffe zwingend auf einer Speisekarte angegeben werden müssen. Bei der Angabe reicht jedoch die Gruppe, welcher der jeweilige Zusatzstoff zugeordnet wird, es muss also nicht die genaue chemische Bezeichnung oder gar die chemische Formel angegeben werden.

Die Gastwirte müssen sich und die Gäste darüber informieren, welche Zusatzstoffe in den angebotenen Produkten enthalten sind.

Bei verpackten Fertigprodukten, z. B. bei Dosen oder Getränken, kann der Gastronom die anzugebenden Zusatzstoffe den Etiketten entnehmen. Bei Wurst- und Backwaren ist es jedoch unabdingbar, sich beim Metzger, Bäcker, Konditor oder Lieferanten nach den Inhaltsstoffen zu erkundigen. Eine problematische Zusatzstoffgruppe sind die Geschmacksverstärker. Diese finden sich in fast allen Fertig- oder Halbfertigprodukten, insbesondere in Brühwürfeln, gekörnter Brühe etc. Sofern diese Produkte z.B. bei der Herstellung von Suppen verwendet werden, sind diese anzugeben.

**Diese 14 Zusatzstoffgruppen müssen in den Speisekarten wie folgt angegeben werden:**

1. mit Farbstoff(en)
2. mit Konservierungsstoff(en)
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker(n)
5. mit Schwefeldioxid
6. mit Schwärzungsmittel
7. mit Phosphat
8. mit Milcheiweiß
9. koffeinhaltig
10. chininhaltig
11. gewachst (wenn die Oberfläche von frischen Früchten derart behandelt wurde)
12. mit Taurin
13. enthält eine Phenylalaninquelle (ist z.B. bei dem Süßungsmittel Aspartam anzugeben)
14. mit Süßungsmittel

Die Nummern 1-13 können als Fußnote angegeben werden, die auf einer Seite erläutert werden. Die Angabe nach Nummer 14 **muss** bei der Verkehrsbezeichnung erfolgen.

Die Zusatzstoffverordnung enthält auch eine Einschränkung, welche die technische Umsetzung jedoch nicht unbedingt vereinfacht. Nach der Zusatzstoffverordnung sind Zusatzstoffe nämlich nur dann anzugeben, wenn sie eine sog. technologische Wirkung entfalten. Wenn z. B. Fleischsalat selbst hergestellt wird und auf eine große Schüssel ein oder zwei Essiggurken kleingeschnitten beigefügt 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.

**Unser Tipp:** Gastwirte, die auf der sicheren Seite sein wollen, geben alle Zusatzstoffe an, auch wenn zu vermuten ist, dass diese keine technologische Wirkung entfalten.

Durch falsche oder unvollständige Bezeichnungen in der Speise- u. Getränkekarte kann es zu Verstößen gegen folgende Rechtsvorschriften kommen:

- Zusatzstoffzulassungs-Verordnung
- Gaststättengesetz
- Weingesetz
- Preisangaben-Verordnung
- Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch

Außerdem kann gegen die geltenden „Leitsätze“ des Lebensmittelbuches verstoßen werden.

## **Gastwirte müssen in Speisekarten alle Allergene Stoffe aufführen – sonst drohen Bußgelder**

Bei der Allergenkennzeichnung muss zuerst die Frage geklärt werden, was überhaupt deklariert werden muss. Dafür zuständig ist die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit, kurz EFSA. Sie hat die Aufgabe, den Anhang II – die sogenannte „Allergenliste“ – der LMIV regelmäßig zu aktualisieren. Für die Auswahl der zu deklarierenden Allergene in Europa sind die Häufigkeit und die Schwere der allergischen Symptome maßgeblich. Derzeit sind folgende Hauptallergene deklarationspflichtig:

- a. Glutenhaltiges Getreide – namentlich zu benennen sind Weizen, Roggen, Gerste und Hafer
- b. Milch – einschließlich Laktose
- c. Eier
- d. Sojabohnen
- e. Erdnüsse
- f. Fisch
- g. Krebstiere
- h. Schalenfrüchte – differenziert zu benennen sind Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse,
- i. Paranüsse, Pistazien und Macadamianüsse/Queenslandnüsse
- j. Weichtiere
- k. Lupine
- l. Sesam
- m. Senf
- n. Schwefeldioxid und Sulfid (ab 10 mg/l)
- o. Sellerie

Wie erkenne ich die Hauptallergene?

Um Auskünfte über die enthaltenen Allergene geben zu können, müssen die Verantwortlichen in Küche und Service wissen, welche Hauptallergene in den eingesetzten Rohstoffen oder Convenience-Artikeln enthalten sind. Bei verpackter Ware ist eine Allergenkennzeichnung durch die Hersteller auf der Zutatenliste in hervorgehobener Weise verpflichtend. Des Weiteren stehen die Händler in der Pflicht, die Hauptallergene auf entsprechenden Produktdatenblättern bzw. Spezifikationen zu hinterlegen.

Zutatenliste: Eier, Rohrzucker, Rapsöl, Dinkelmehl, Lupinenmehl, Magermilchpulver, Molkenprotein, Stärke, Salz, Bourbon-Vanilleextrakt, Emulgator

„Kann Spuren von Nüssen enthalten ...“ – viele Hersteller weisen freiwillig auf mögliche Spuren von Hauptallergenen in ihren Produkten hin. Unbeabsichtigte Übertragung von Allergenen durch gemeinsam genutzte Produktionsanlagen oder Transportbehälter spielen dabei eine Rolle. Ob tatsächlich Allergen-Spuren enthalten sind oder der Hinweis aufgrund von Produkthaftungsgründen ausgewiesen wird, bleibt oft im Unklaren. Eine Übernahme der Spurenkennzeichnung in die eigene Allergendokumentation ist durch die LMIV und VorLMIEV nicht vorgeschrieben. Weisen Sie in Ihrem Allergenkonzept darauf hin und informieren Sie Allergiker, wie Sie in Ihrer Küche arbeiten.

Korrekte Aussagen über das Vorhandensein von Allergenen bedeuten eine solide Datenerfassung und -pflege im Hintergrund. Das Erstellen von Rezepturen bzw. Zutatenlisten bei der Eigenherstellung von Speisen und Getränken wird dadurch unerlässlich. Dabei sind die genaue Bezeichnung der Lebensmittel bzw. Produkte mit ihren spezifischen Allergenangaben das A und O, da ähnliche Produkte von verschiedenen Herstellern unterschiedliche Allergene enthalten können. Im Rahmen einer Rezeptur bzw. Zutatenliste müssen alle verwendeten Zutaten, egal in welcher Menge, erfasst und hinterlegt werden. Dazu gehören jenseits der wesentlichen Zutaten auch die Auswahl des Zubereitungsfetts, die Gewürze bzw. Gewürzmischungen, die Art des Bindemittels und Produkte zur Verfeinerung sowie die Garnitur. Werden vorproduzierte Speisen bzw. „Überhänge“ als Zutat genutzt, so ist die Kenntnis über die enthaltenen Allergene auch dieser Komponenten wesentlich. Je sorgfältiger die Rezepturen bzw. Zutatenlisten geführt werden, desto aussagekräftiger ist die Kennzeichnung und das Risiko des Allergikers, allergische Symptome zu bekommen, sinkt.

---

**Fallbeispiele:**

**Saft:**

Auf der Karte werden „Säfte“ angepriesen, es wird jedoch nur „Nektar“ oder ein „Fruchtsaftgetränk“ angeboten. Da es sich bei Nektar und Fruchtsaftgetränk um minderwertige Ware im Vergleich zum Saft handelt (Saft = immer 100% Frucht, Nektar dagegen hat nur 40 - 50% Fruchtanteil, der Rest ist Zucker und Wasser), liegt hier eine Irreführung des Verbrauchers vor.

**Wein:**

Wird Wein in der Getränkekarte angeboten, ist er zu unterteilen in Rot- und Weißweine. Außerdem ist die „Qualitäts- stufe“ des Weines, z. B.: Land-, Tafel- oder Qualitätswein, ausgedrückt durch QBA (Qualitätswein bestimmtes Anbaugebiet) oder bei ausländischen Weinen mit DOC, IGT, anzugeben. Diese Verstöße haben eine Anzeige nach dem Weingesetz zur Folge. Weitere Aussagen über Hersteller, Abfüller- oder Vermarkterangaben dürfen genannt werden, wenn sie den vertriebenen Weinen entsprechen (z. B. Weinerzeugergemeinschaft; lieblich, trocken, halbtrocken usw.).

**Mengenangabe:**

Nach der Preisangaben-Verordnung ist in Verbindung mit Preisen auf der Getränkekarte die dem Preis zugehörige Menge des Getränkes erforderlich (z.B.: Bier: 0,3 l zu 2,50 €). Nur so ist dem Verbraucher ein entsprechender Preisvergleich möglich. Bei Mischgetränken (Grog) ist der Anteil des alkoholischen Getränkes in cl anzugeben (z.B. 2 cl Rum).

**Zusatzstoffe:**

Der Gesetzgeber lässt bei bestimmten Lebensmitteln den Einsatz sog. Zusatzstoffe zu, verlangt jedoch deren Kennzeichnung. So ist z. B. dem Getränk „Campari“ Farbstoff zugegeben, um eine entsprechend rote Farbe zu erzielen. Die Zugabe dieses Farbstoffes ist zulässig, muss jedoch auf der Flasche und auch auf der Getränkekarte durch den Gastwirt deutlich für den Verbraucher gekennzeichnet werden.

In einem Großteil der Fälle befindet sich in der sog. „Brühwurst“ (Fleischwurst, Lyoner, Fleischkäse, etc.) Phosphat, was von den Metzgern als Kutterhilfsmittel bei der Wurstherstellung eingesetzt wird. Der Einsatz von „Phosphat“ bei der Wurstherstellung ist grundsätzlich erlaubt, muss jedoch ebenfalls auf der Speisekarte gekennzeichnet werden, da es eine große Anzahl von Personen gibt, die auf diese Zusatzstoffe allergisch reagieren. Wie in der Musterspeisekarte angegeben, sind nur die Zusatzstoffgruppen (Oberbegriff) anzugeben, (nicht aber jeder einzelne Zusatzstoff).

**Kennzeichnung von gentechnisch veränderten Lebensmitteln oder Zutaten:**

Nach der Verordnung (EG) 1829/2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel sind alle Lebensmittel kennzeichnungspflichtig, die

- gentechnisch veränderte Organismen (GVO) enthalten
- aus GVO bestehen
- aus GVO hergestellt werden oder Zutaten enthalten, die aus GVO hergestellt werden

Was ist anzugeben:

- „genetisch verändert“
- „aus genetisch verändertem ... (Mais...) ... hergestellt“

**Alkoholfreies Getränk:**

Ist der Ausschank alkoholischer Getränke gestattet, so ist mindestens ein alkoholfreies Getränk nicht teurer zu verabreichen als das billigste alkoholische Getränk. Der Preisvergleich erfolgt hierbei auch auf der Grundlage des hoch- gerechneten Preises für einen Liter der betreffenden Getränke.

**Qualitätsbegriffe:**

Bietet der Gastwirt ein „Wiener Schnitzel“ an, so muss es sich gemäß den „Leitsätzen“ hier immer um Kalbfleisch handeln, schreibt er hingegen „Schnitzel Wiener Art“, so kann er auch Schweinefleisch einsetzen.

Wird auf der Speisekarte „Schinken“ angeboten, so muss es sich hierbei immer um ein „gewachsenes“ Stück handeln und nicht um sog. „Formfleisch“, bei welchem unter Einsatz von Hitze und Druck einzelne Fleischstücke zusammengepresst werden. Oft handelt es sich bei dem „ausgewiesenen“ Kochschinken (z. B.: auf der Pizza oder im Salat) nicht um Schinken, sondern um dieses Formfleisch. Da es sich hierbei um minderwertige Ware handelt und der Verbraucher bei der Bezeichnung Schinken kein Formfleisch erwartet, liegt hier eine Täuschung des Verbrauchers vor, was einen Verstoß nach dem Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch darstellt.

**So sieht eine Musterspeisekarte aus:**

Nachfolgend ist eine Musterspeisekarte aufgeführt, die jedoch weder vollständig noch rechtsverbindlich ist. Eine Speisekarte darf durch ihre Angaben den Verbraucher nicht irreführen. Es ist daher in der folgenden Musterspeisekarte eine Rubrik mit der Überschrift „Bemerkung“ enthalten, die auf mögliche Irrtümer hinweist. Die Rubrik „Bemerkung“ ist in der Speisekarte nicht aufzuführen, sondern dient lediglich der Information zur korrekten Gestaltung der Speisekarte.

Ein letzter Hinweis sei gestattet: Die Zusatzstoffzulassungs-Verordnung sollte nicht als Schikane seitens des Gesetzgebers angesehen werden, sondern als Chance, möglichst viele „zusatzstofffreie“ Produkte dem Gast präsentieren zu können. Sie dient der Verbraucheraufklärung und kann auch dem Gastronomen helfen, neue Märkte zu erschließen. Denn durch die korrekte Kennzeichnung der Zusatzstoffe können neue Gäste wie zum Beispiel Allergiker, gewonnen werden, die nun genau erkennen können, welche Zusatzstoffe sich in den Produkten befinden.

**Der Hinweis, wo die verwendeten Zusatzstoffe in Ihrer Speisekarte zu finden sind, ist in geeigneter Weise auf jeder Seite der Speisekarte anzubringen (z. B. „die Kennzeichnung der Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte“).**

## Musterspeisekarte

Bezeichnung	Menge	Preis	Bemerkungen
<p>Die Bezeichnung des Gerichts gibt den wesentlichen Inhalt sowie die Zusatzstoffe an. <b>Die in dieser Musterspeisekarte genannten Zusatzstoffe müssen nicht in den von Ihnen verarbeiteten Produkten enthalten sein.</b> Fragen Sie deshalb bei Ihrem Metzger, Bäcker, Konditor, Lieferant nach!</p>			
<b>Suppen</b>			
Nudelsuppe (4, a)		3,50 €	
Kartoffelsuppe mit 1 Paar Wiener Würstel (4; 7, m)		4,50 €	
Gulaschsuppe mit Brot (2, a, b)		4,00 €	Im Brot könnte ein Konservierungsstoff sein – bei Ihrem Bäcker erfragen!
<b>Kalte Gerichte und Vorspeisen</b>			
Räucherlachs auf Toast mit Sahneerrettich (a, b)		5,80 €	Im Brot könnte Konservierungsstoff sein, s. o.
Weinbergschnecken mit Kräuterbutter und Toast (2, a,b,j)		5,50 €	Achatschnecken sind <b>keine</b> Weinbergschnecken, <b>Etikett beachten!</b>
Gefüllte Tomate mit Fleischsalat (2; 4; 7, b, c)		3,00 €	
Rührei, garniert mit Salat und Toast (8, a, c)		4,50 €	Wenn Rührei mit Milch/Rahm aufgeschlagen wird, ist das Milcheiweiß zu kennzeichnen. Im Brot könnte Konservierungsstoff sein, s. o.
Wurstplatte mit Schinken, Gewürzgurke (m)		5,50 €	Wenn <b>kein</b> Hinterschinken, dann angeben: Vorderschinken, Formfleischvorderschinken usw. (s. Verpackung)
Käseplatte (Schweizer Emmentaler) (b)		4,80 €	Käsesorte und Herkunftsland korrekt angeben. <b>Auf Zusatzstoffe achten!</b> (s. Verpackung)
Schweizer Wurstsalat (aus Regensburgern) mit Gewürz- gurke und Allgäuer Emmentaler (2; 4; 7, b, m)		6,00 €	
Lachsbrot mit Zwiebel und Ei garniert (1; 2, a, b, c)		3,00 €	Es muss sich um <b>echten</b> Lachs handeln, sonst muss die Bezeichnung Lachsersatz angegeben werden.
Lachsbrot ( <i>Lachsersatz</i> ) mit Zwiebel garniert (1; 2; 3, a, b)		2,20 €	
Bunter Salatteller mit Mais ( <i>genetisch verändert</i> ), schwarzen Oliven und Schinkenstreifen (2; 4; 6,n)		6,50 €	Schinken s. o.
<b>Würste</b>			
Bockwurst mit Kartoffelsalat (1; 2; 4; 5; 7, m)		2,20 €	
2 Paar Wiener mit Brot (2; 4; 7, m)		2,20 €	
Currywurst (4; 7, m)		3,50 €	Bratwurst, nicht Bockwurst
6 Rostbratwürste mit Brot (2; 4; 8, m)		4,00 €	
<b>Pizza</b>			
Pizza Salami (1; 2; 4, m)		6,00 €	<u>Keine</u> Plockwurst/einfache Rohwurst Wenn kein Hinterschinken verwendet wird, dann in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung angeben: Vorderschinken, Formvorderschinken, Formfleischvorderschinken.
Pizza Schinken (2; 4, n)		6,00 €	Wird Formfleischvorderschinken aus Vorderschinkenteilen zusammengesetzt verwendet, ist dieser als <b>Pizzablag</b> mit allen Zusatzstoffen anzugeben!
Pizza Spezial (1; 2; 4; 6, n, m) Oliven, Peperoni, Kapern, Vorderschinken, Salami, Paprika		7,00 €	
<b>Hauptgerichte</b>			
Schweinebraten mit Kartoffelknödeln (5, b, c, m, o)		7,50 €	
Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat (2; 5, a, m)		10,80 €	<b>Wiener Schnitzel muss immer aus Kalbfleisch bestehen</b> , sonst Tierart angeben oder Bezeichnung als „Schnitzel Wiener Art“
Schnitzel Wiener Art (vom Schwein)		8,50 €	
Kotelette mit Bratkartoffeln		7,80 €	Schweinefleisch, sonst Tierart angeben
Rahmgeschnetzeltes mit Spätzle (1; 5)		11,80 €	Kalbfleisch, sonst Tierart angeben
Fischfilet mit Remouladensauce (1; 2)		7,50 €	
Scampi (g)		13,80 €	Scampi sind Kaisergarnelen oder Langustinen! Etikett beachten!
Seezunge mit Butterkartoffeln		14,50 €	Die teure Seezunge (Solea solea) kann leicht mit der nicht so wertvollen Rotzunge verwechselt werden.
Fruchtsalat <u>mit einer Zuckerart und Süßungsmittel (n)</u> (1; 2)		3,00 €	Angabe nach §9 Abs. 2 Satz 2 ZzuIV; bei Zusatz von einer Zuckerart und Süßungsmittel (n) Zusatzstoffe und Farbstoffe bei Bäcker erfragen und angeben (z. B. Belegkirsche mit Farbstoff, Schokoladenüberzug aus „kakaohaltiger Fettglasur“)
Kuchen (a,b,c)		2,50 €	

Die angegebenen Zahlen beziehen sich auf Zusatzstoffe, über die Sie sich auf Seite „xx“ dieser Speisekarte informieren können

Bezeichnung	Menge	Preis	Bemerkungen
<b>Getränke</b>			
Bier vom Fass hell, X-Brauerei	0,5 l	2,60 €	<b>Angaben:</b> Art, Brauerei, Menge, Preis
Pils vom Fass, Y-Brauerei	0,3 l	2,80 €	Bier mit der Angabe „nach deutschem Reinheitsgebot gebraut“ darf weder Farbstoff noch Süßungsmittel enthalten.
Puma Bier, V-Brauerei, Mexiko <u>mit Süßungsmittel</u> (1)	0,33 l	3,00 €	Ausländische Biere können Zusatzstoffe enthalten, Angabe erforderlich
Berliner Weiße mit Schuss (grün)	0,5 l	2,70 €	Waldmeistersirup enthält Farbstoff
<b>Wein</b>			
Farbe, Herkunft, Sorte, <b>Qualitätsstufe angeben (z. B. Landwein, Tafelwein, Qualitätswein)</b>			
<b>Sekt</b>			
Mumm trocken	0,75 l	25,00 €	
Mumm trocken	0,25 l	7,50 €	„Piccolo“ ist geschützt, daher nur Flaschen der Fa. Henkell zulässig; geschützte Herkunftsmarke!
Champagner	0,75 l	65,00 €	Geschützte Herkunftsmarke – Etikett beachten
<b>Spirituosen</b>			
Bols blau (1), Campari (1), Pernod (1)	2 cl	2,30 €	
Cognac	2 cl	4,10 €	„Cognac“ geschützte Herkunftsmarke sonst Weinbrand
Asbach	2 cl	2,45 €	
Southern Comfort	2 cl	2,50 €	Likör, kein Whisky! Zusatzstoffe
Metaxa	2 cl	2,50 €	Griechische Spezialität; kein Weinbrand, Brandy oder Cognac
Rum	2 cl	2,30 €	Wenn Rumverschnitt, dann angeben
Whisky-Cola (Whisky 2 cl) (1; 3; 9)	0,2 l	3,50 €	Menge Whisky angeben
Gin-Tonic (Gin 2 cl) (10)	0,2 l	3,00 €	Menge Gin angeben
<b>Heißgetränke</b>			
Kaffee/Tee			
Tasse Kaffee (entkoffeiniert)		1,50 €	Nicht koffeinfrei
Glas Tee mit Rum (Rum 2 cl)		2,80 €	Rumverschnitt - falls verwendet - angeben
Glas Glühwein		2,80 €	Oftmals kein Wein sondern „weinhaltiges Getränk“, siehe Etikett
<b>Nichtalkoholische Getränke</b>			
Ist der Ausschank alkoholischer Getränke gestattet, sind gleichzeitig auch alkoholfreie Getränke anzubieten, wovon ein alkoholfreies Getränk nicht teurer sein darf, als das billigste alkoholische Getränk in gleicher Menge.			
Getränke mit der Bezeichnung <u>Mineralwasser</u> dürfen <u>nur</u> in Flaschen angeboten werden. Getränke aus angebrochenen Flaschen sind <u>kein</u> Mineralwasser, sondern sind als Tafelwasser zu kennzeichnen. Wässer, die mit einem Carbonator hergestellt werden, sind als Tafelwasser zu bezeichnen.			
Mineralwasser/Tafelwasser	0,25 l	1,50 €	<b>Zusatzstoffe auf Etikett beachten</b>
Fanta (1; 3)	0,3 l	1,50 €	
Cola (1; 3; 9)/	0,3 l	1,50 €	
Cola light <u>mit Süßungsmittel</u> (1; 3; 9; 13)	0,3 l	1,50 €	
Cola Mix (1; 3; 9)	0,5 l	2,30 €	
Ginger Ale (1)	0,2 l	1,80 €	
Bitter Lemon (10)	0,2 l	1,80 €	
Apfelsaft	0,2 l	1,80 €	Qualität angeben! Saft (100 % Saft - auf Etikett ablesen)
Apfelfruchtsaftgetränk	0,4 l	1,90 €	Qualität angeben! Fruchtsaftgetränk (auf Etikett ablesen)
Orangenektar	0,2 l	1,60 €	Qualität angeben! Nektar (auf Etikett ablesen)
Eistee (3)	0,2 l	2,50 €	
Red Bull (12)	0,2 l	3,00 €	

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoff
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Geschmacksverstärker
- 5) geschwefelt

- 6) geschwärzt
- 7) mit Phosphat
- 8) mit Milcheiweiß
- 9) koffeinhaltig
- 10) chininhaltig

- 11) gewachst
- 12) mit Taurin
- 13) enthält ein Phenylalaninquelle

- a. Glutenhaltig
- b. Milch / Laktose
- c. Eier
- d. Sojabohnen
- e. Erdnüsse

- f. Fisch
- g. Krebstiere
- h. Schalenfrüchte
- i. Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse
- j. Weichtiere

- k. Lupine
- l. Sesam
- m. Senf
- n. Schwefeldioxid
- o. Sellerie