



Allergenkennzeichnung in der Gastronomie

Das Bayerische Staatsministerium für Umwelt und Verbraucherschutz und der Bayerische Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern e. V. möchten mit diesem Merkblatt einen Überblick über die Anforderungen einer korrekten Allergenkennzeichnung in der Gastronomie geben.

Eine Allergenkennzeichnung ist nicht nur bei verpackten Lebensmitteln erforderlich, sondern auch bei nicht vorverpackten Lebensmitteln, wie sie beispielsweise in der Gastronomie an die Verbraucher abgegeben werden (§ 4 Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung).

Die Allergenkennzeichnung muss bezogen auf das jeweilige Lebensmittel gut sichtbar, deutlich und gut lesbar erfolgen. Die Angaben können erfolgen u. a.

- auf Speise- und Getränkekarten oder in Preisverzeichnissen,
- durch einen Aushang in der Verkaufsstätte
- durch sonstige schriftliche oder vom Lebensmittelunternehmer bereitgestellte elektronische Informationsangebote, sofern die Angaben für Endverbraucher unmittelbar und leicht zugänglich sind
- durch mündliche Information, wenn in einem Aushang im Restaurant an gut sichtbarer Stelle, deutlich und gut lesbar darauf hingewiesen wird, dass die Angaben zu den Allergenen mündlich bereitgestellt werden und eine schriftliche oder elektronische Aufzeichnung auf Nachfrage zugänglich ist.

Wir empfehlen, die Allergenkennzeichnung auf der schriftlichen Speisekarte durch die Verwendung von Fußnoten und Legende oder Klarnamen (siehe Muster umseitig) vorzunehmen. Alternativ oder zusätzlich können Sie einen auf der schriftlichen Speisekarte abgedruckten QR-Code mit einem Link zu einer Allergenkennzeichnung auf der Webseite Ihres Unternehmens verwenden. Die schriftliche oder elektronische Form der Allergenkennzeichnung bringt für Ihre Gäste den größten Mehrwert und erspart Ihnen und Ihrem Personal Arbeitszeit für Schulung und Auskünfte. Für tagesaktuelle Gerichte empfehlen wir einen Verweis auf die mündliche Information (siehe oben).

Bei der Verwendung von Fuß- oder Endnoten empfehlen wir aus Gründen der Einheitlichkeit und des Wiedererkennungseffektes folgende Nummerierung:

Glutenhaltiges Getreide:	f Soja	i Sellerie
a1 Weizen a2 Roggen	g Milch (einschl. Laktose)	j Senf
a3 Gerste a4 Hafer	Schalenfrüchte:	k Sesamsamen
b Krebstiere	h1 Mandeln h2 Haselnüsse	l Schwefeldioxid und Sulfite
c Eier	h3 Walnüsse h4 Cashewnüsse	m Lupinen
d Fisch	h5 Pecannüsse h6 Paranüsse	n Weichtiere
e Erdnüsse	h7 Pistazien	
	h8 Macadamia- oder Queenslandnüsse	



Möglichkeiten zur Kennzeichnung

Option 1: Fußnoten und Legende

Hauptspeisen:

Ofenfrischer Schweinsbraten mit Kartoffelknödel und Bier-Soße ^{a1, g, i, j, l}
Kässpätzn mit Bio-Emmentaler, Bio-Bergkäse und Röstzwiebeln ^{a1, c, g}
Zanderfilet vom Grill auf hausgemachtem Kartoffel-Steinpilz-Püree ^{a1, d, g}
Gebratene Glasnudeln mit Tofu, frischem Gemüse, Erdnusssoße und Koriander ^{a1, c, e, f}
...

Allergene:

Glutenhaltiges Getreide:	f Soja	i Sellerie
a1 Weizen a2 Roggen	g Milch (einschl. Laktose)	j Senf
a3 Gerste a4 Hafer	Schalenfrüchte:	k Sesamsamen
b Krebstiere	h1 Mandeln h2 Haselnüsse	l Schwefeldioxid und Sulfite
c Eier	h3 Walnüsse h4 Cashewnüsse	m Lupinen
d Fisch	h5 Pecannüsse h6 Paranüsse	n Weichtiere
e Erdnüsse	h7 Pistazien	
	h8 Macadamia- oder Queenslandnüsse	

Option 2: Klarnamen

Hauptspeisen:

Ofenfrischer Schweinsbraten mit Kartoffelknödel und Bier-Soße
enthält: Weizen, Milch (einschl. Laktose), Sellerie, Senf, Schwefeldioxid und Sulfite

Kässpätzn mit Bio-Emmentaler, Bio-Bergkäse und Röstzwiebeln
enthält: Weizen, Eier, Milch (einschl. Laktose)

Zanderfilet vom Grill auf hausgemachtem Kartoffel-Steinpilz-Püree
enthält: Weizen, Fisch, Milch (einschl. Laktose)

Gebratene Glasnudeln mit Tofu, frischem Gemüse, Erdnusssoße und Koriander
enthält: Weizen, Eier, Erdnüsse, Soja

...

Alternativ
oder
zusätzlich



Nähere Informationen zu den enthaltenen Allergenen finden Sie
online auf unserer Webseite.
Scannen Sie dazu mit Ihrem Smartphone einfach den QR-Code.

Für Informationen zu Tagesgerichten fragen Sie bitte jederzeit Ihre Bedienung.

