

Allergene und Zusatzstoffe

Schriftliche Übersicht für alle Gerichte und Getränke. Informiert dein Service mündlich, muss diese Übersicht für Gäste und Lebensmittelüberwachung leicht zugänglich sein. Bei jedem Rezept- oder Lieferantenwechsel aktualisieren.

Vorschlag der RKZ NORD GmbH

Vorschlag der RKZ NORD GmbH. Diese Vorlage ersetzt keine Steuer- oder Rechtsberatung. Passe sie an deinen Betrieb an und stimme sie mit deinem Steuerberater ab. Grundlage: VO (EU) 1169/2011 (LMIV) Art. 9, 44 und Anhang II, § 4 LMIDV, § 5 LMZDV, Stand 29.09.2026.

Betrieb

Stand (Datum)

Verantwortlich

So füllst du aus

- Je Gericht eine Zeile. Kreuz jedes enthaltene Allergen an. Bei Getreide und Nüssen die Art in die Spalte „Hinweise“ schreiben, zum Beispiel „Weizen, Haselnuss“.
- Unter „Zusatzstoffe“ die Angaben aus der Liste unten eintragen, zum Beispiel „konserviert, mit Farbstoff“.
- Allergene und Zusatzstoffe gibst du über dasselbe Medium an, also zum Beispiel beide auf der Karte oder beide in dieser Übersicht.

Pflichtangaben für Zusatzstoffe (§ 5 LMZDV)

mit Farbstoff · mit Konservierungsstoff oder konserviert · mit Antioxidationsmittel · mit Nitritpökelsalz / mit Nitrat · mit Geschmacksverstärker · geschwärzt (Oliven) · gewachst (Obst, Gemüse) · mit Phosphat (Fleischerzeugnisse) · mit Süßungsmittel(n) · enthält eine Phenylalaninquelle · chininhaltig (Getränke, AromenDV) · bei mehr als 150 mg/l Koffein: „Erhöhter Koffeingehalt. Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen“.

Aushang zum Ausschneiden

Allergene und Zusatzstoffe

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen in unseren Speisen und Getränken gibt es auf Nachfrage beim Service. Eine schriftliche Übersicht liegt zur Einsicht bereit.

Übersicht · Blatt 1

[illegible]

Übersicht · Blatt 2

[illegible]