



Musterspeisekarte

MERKBLATT



Veterinäramt und Verbraucherschutz

<p>Im Weiteren ist eine Muster Speisekarte aufgeführt, die jedoch weder vollständig noch rechtsverbindlich ist.</p> <p>Eine Speisekarte darf durch ihre Angaben den Verbraucher nicht irreführen. Es ist daher in der folgenden Muster Speisekarte eine Rubrik mit der Überschrift „Bemerkung“ enthalten, die auf mögliche Irrtümer hinweist.</p>	<p>Bei der Neugestaltung der Speisekarte sollte bedacht werden, dass § 6 Gaststättengesetz nunmehr dahingehend ergänzt wurde, dass ab 1. Januar 2002 ein nicht alkoholisches Getränk hochgerechnet auf den Liter nicht teurer sein darf, als das billigste alkoholische Getränk.</p>	<p>Die Zusatzstoffverordnung 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 z. B. Allergiker, gewonnen werden. Zusatzstoffe sind in den Produkten befinden.</p>
---	--	--

Bezeichnung	Menge	Preis	Bemerkung
<p>Die Bezeichnung des Gerichts gibt den wesentlichen Inhalt sowie die Zusatzstoffe an. Die in dieser Speisekarte genannten Zusatzstoffe müssen nicht in den von Ihnen verwendeten Produkten enthalten sein. Fragen Sie bei Ihrem Metzger Bäcker, Konditor oder Lieferanten nach!</p>	<p>ist bei Getränken anzugeben</p>		<p>Die Bemerkungen werden nicht in die Speisekarte aufgenommen, sondern dienen nur Ihrer Information</p>
Suppen			
Nudelsuppe (4)		2,50 €	
Kartoffelsuppe mit 1 Paar Wiener Würstel (4,7)		4,50 €	
Gulaschsuppe mit Brot (2)		4,00 €	im Brot könnte Konservierungsstoff sein
Kalte Gerichte und Vorspeisen			
Räucherlachs auf Toast mit Sahnemeerrettich (2)		5,60 €	im Brot könnte Konservierungsstoff sein
Weinbergschnecken mit Kräuterbutter und Toast (2)		3,00 €	Achatschnecken sind keine Weinbergschnecken, Etiketten beachten



Gefüllte Tomaten und Fleischsalat (2,4,7)		2,60 €	
Wurstplatte mit Schinken, Gewürzgurken (2,11)		4,30 €	wenn kein Hinterschinken, dann angeben Vorderschinken, Formvorderschinken
Käseplatte (Schweizer Emmentaler)		4,10 €	Käsesorte und Herkunftsland korrekt angeben. Auf Zusatzstoffe achten!
Schweizer Wurstsalat mit Gewürzgurken und Allgäuer Emmentaler (2,4,7)		3,90 €	
Lachsbrot mit Zwiebel und Ei garniert (1,2)		2,10 €	Lachersatz angeben
Bunter Salatteller mit Mais, schwarzen Oliven und Schinkenstreifen (2,4,6)		4,50 €	Schinken s. o.
Bockwurst mit Kartoffel (1,2,4,5,7)		2,10 €	
2 Paar Wiener mit Brot (2,4,7)		2,80 €	
Currywurst (4,7)		3,07 €	
6 Rostbratwürste mit Brot (2,4,8)		3,50 €	
Pizza			
Pizza Salami (1,2,4)		5,60 €	keine Blockwurst
Pizza Schinken (2,4)		5,60 €	wenn kein Hinterschinken, dann angeben Vorderschinken, Formvorderschinken
Hauptgerichte			
Schweinebraten mit Kartoffelknödeln (5)		8,00 €	
Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat (2,5)		11,50 €	Kalbfleisch, sonst Tierart angeben
Schnitzel Wiener Art (vom Schwein)		2,10 €	
Kotelett mit Bratkartoffeln		7,60 €	Schweinefleisch, sonst Tierart angeben
Rahmgeschnetztes mit Spätzle (1,5)		12,50 €	Kalbfleisch sonst Tierart angeben



Fischfilet mit Remouladensauce (1,2)		6,60 €	
Scampi		13,80 €	Großgarnelen
Dessert			
Eisbecher (1,11)		3,50 €	
Fruchtsalat (1,2,11)		2,50 €	
Kuchen		2,30 €	Zusatzstoffe erfragen und angeben!
Getränke			
Biere			
Bier vom Fass Hell, X Brauerei	0,5 l	1,30 €	Angaben Art, Brauerei, Menge, Preis
Pils vom Fass, Y Brauerei	0,3 l	1,50 €	Bier mit der Angabe „nach dem deutschen Reinheitsgebot gebraut“ darf keinen Farbstoff und keine Süßungsmittel enthalten
Altbier, Z Brauerei	0,5 l	1,50 €	
Puma Bier V Brauerei Mexiko (1,11)	0,33 l	2,00 €	ausländische Biere können Zusatzstoffe enthalten, Angabe erforderlich
Berliner Weiße mit Schuss (1)	0,5 l	2,50 €	Waldmeistersirup enthält Farbstoff
Wein			Farbe, Herkunft, Sorte, Qualitätsstufe angeben
Sekt			
Mumm Trocken	0,75 l	20,00 €	
Spirituosen			
Bos blau (1)	2 cl	2,30 €	
Campari (1)	2 cl	2,30 €	
Pernod (1)	2 cl	2,30 €	
Cognac	2 cl	4,10 €	„Cognac“ geschützte Herkunfts-marke, sonst Weinbrand



Asbach	2 cl	2,50 €	
Southern Comfort	2 cl	2,00 €	Likör, kein Whisky!
Metaxa	2 cl	2,50 €	Griechische Spezialität, kein Weinbrand Brandy oder Cognac
Heiße Getränke			
Tasse Kaffee (entkoffeiniert)		1,50 €	koffeinfrei
Glas Tee mit Rum		1,70 €	Rumverschnitt angeben
Glas Glühwein		1,50 €	
Alkoholfreie Getränke			
Mineralwasser	0,25 l	1,20 €	
Cola (1,3,9)	0,3 l	1,30 €	
Cola light (1,3,9,12)	0,2 l	1,30 €	
Fanta (1,3)	0,3 l	1,20 €	
Cola Mix (1,3,9)	0,5 l	2,25 €	
Ginger Ale (1)	0,2 l	1,50 €	
Bitter Lemon (10)	0,2 l	1,50 €	
Apfelsaft	0,2 l	2,00 €	Qualität angeben! Saft
Apfelfruchtsaftgetränk	0,4 l	1,70 €	Qualität angeben! Fruchtsaftgetränk
Orangennektar	0,2 l	1,50 €	Qualität angeben! Nektar
Eistee (3)	0,2 l	1,50 €	
Red Bull (9,14)	0,2 l	2,30 €	

1) Farbstoff - 2) mit Konservierungsstoff - 3) mit Antioxidationsmittel - 4) mit Geschmacksverstärker - 5) geschwefelt - 6) geschwärzt - 7) mit Phospat - 8) mit Milcheiweiß - 9) Koffeinhaltig - 10) chininhaltig - 11) mit Süßungsmittel - 12) enthält eine Phenylalaninquelle - 13) gewachst - 14) mit Taurin

Kennzeichnung von Allergenen:

Die Info zur Allergenkennzeichnung entnehmen Sie bitte dem gesonderten Merkblatt.

Kennzeichnung der Verwendung „gentechnisch veränderter Lebensmittel“!!!

Auch bei Abgabe an den Endverbraucher von loser Ware (z. B. Gaststätten, Kantinen)

Beispiel:

- Brötchen mit Sojamehl aus gv-Soja
- Pflanzenöl aus gv-Soja
- Pommes frites mit Frittierfett aus gv-Raps