Bayerisches Staatsministerium für Umwelt und Verbraucherschutz

DEHOGA Bayern

Merkblatt

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:
a 1 Weizen **a 2 Roggen**
a 3 Gerste **a 4 Hafer**

b Krebstiere

c Eier

d Fisch

e Erdnüsse

f Soja

g Milch (einschl. Laktose)

Schalenfrüchte:
h 1 Mandeln **h 2 Haselnüsse**
h 3 Walnüsse **h 4 Cashewnüsse**
h 5 Pecannüsse **h 6 Paranüsse**
h 7 Pistazien
h 8 Macadamia- oder Queenslandnüsse

i Sellerie

j Senf

k Sesamsamen

l Schwefeldioxid und Sulfite

m Lupinen

n Weichtiere

Bayerisches Staatsministerium für Umwelt und Verbraucherschutz

DEHOGA Bayern

Möglichkeiten zur Kennzeichnung

Option 1: Fußnoten und Legende

Hauptspeisen:

Ofenfrischer Schweinsbraten mit Kartoffelknödel und Bier-Soße [a1, g, i, j, l]
Kässpatzn 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:
a1 Weizen
a2 Roggen
a3 Gerste
a4 Hafer

b Krebstiere

c Eier

d Fisch

e Erdnüsse

f Soja

g Milch (einschl. Laktose)

Schalenfrüchte:
h1 Mandeln
h2 Haselnüsse
h3 Walnüsse
h4 Cashewnüsse
h5 Pecannüsse
h6 Paranüsse
h7 Pistazien
h8 Macadamia- oder Queenslandnüsse

i Sellerie

j Senf

k Sesamsamen

l Schwefeldioxid und Sulfite

m Lupinen

n Weichtiere

Option 2: Klarnamen

Hauptspeisen:

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

Kässpatzn 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

MUSTER

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.

Herausgeber: Bayerisches Staatsministerium für Umwelt und Verbraucherschutz (StMUV), Rosenkavalierplatz 2, 81925 München,
Internet: www.stmuv.bayern.de, E-Mail: poststelle@stmuv.bayern.de; Stand: März 2026 © StMUV

Bayerischer Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern e. V., Prinz-Ludwig-Palais, Türkenstr. 7, 80333 München

BAYERN | DIREKT
Telefon: 089 122220
E-Mail: direkt@bayern.de

Das Werk ist urheberrechtlich geschützt. Alle Rechte sind vorbehalten. Die publizistische Verwertung des Merkblatts – auch von Teilen – wird jedoch ausdrücklich begrüßt. Bitte nehmen Sie Kontakt mit dem Herausgeber auf, der Sie – wenn möglich – mit digitalen Daten der Inhalte und bei der Beschaffung der Wiedergaberechte unterstützt. Diese Publikation wurde mit großer Sorgfalt zusammengestellt. Eine Gewähr für die Richtigkeit und Vollständigkeit kann dennoch nicht übernommen werden. Für die Inhalte fremder Internetangebote sind wir nicht verantwortlich.