



Merkblatt zur Kennzeichnung von Zusatzstoffen auf Speiseplänen in Schulen

Beim Einkauf fertig verpackter Lebensmittel kann jeder Konsument durch einen gezielten Blick auf die Umverpackung Zusatzstoffe (auch als „E-Nummern“ bekannt) erkennen und für sich die entsprechende Kaufentscheidung treffen. Das „E“ steht dabei für die europaweite Zulassung der Stoffe. Zusatzstoffe werden im Zutatenverzeichnis mit dem sogenannten *Klassennamen* (z. B. Konservierungsstoffe, Farbstoffe, Süßstoffe, etc.) eingeleitet, dem die Auflistung der entsprechenden *Verkehrsbezeichnung* – also Name(n) des verwendeten Zusatzstoffes (z. B. Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat oder Säuerungsmittel: Calciumchlorid) folgt. Analog darf mit der dem Zusatzstoff zugeordneten E-Nummer (E 211, usw.) deklariert werden. In den letzten Jahren ist die Angabe der E-Nummern zusehends den konkreten Namen der Zusatzstoffe gewichen.

Als Essensteilnehmer in einer Gemeinschaftsverpflegungseinrichtung ist man anders als beim eigenen Einkauf auf das Küchenpersonal angewiesen, das über verwendete Zusatzstoffe im Speiseplan informieren muss. Die Kennzeichnungsvorschriften hierfür sind weniger streng und durch **§ 9 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuV)** bzw. ergänzenden Anhängen geregelt.

Der korrekte Wortlaut zur Kennzeichnung ergibt sich aus der rechten Spalte der Tabelle (**Form der Kenntlichmachung**). Die Angaben sind gemäß ZZuV, Abs. 6 **„gut sichtbar, in leicht lesbarer Schrift und unverwischbar“** anzugeben – und zwar auf dem Speiseplan, in einem gesonderten Aushang oder theoretisch ggf. auch in Schulen per schriftlicher Mitteilung an die Erziehungsberechtigten. Laut Gesetz dürfen die vorgeschriebenen Angaben in Fußnoten an den einzelnen Speisekomponenten (s. Muster-Speiseplan) oder ähnlicher Art der Darstellung (bspw. Buchstaben oder leicht verständlicher Markierungen, z. B. „*“, „***“, usw.) incl. erläuternder Legende angebracht werden.

Die in den verwendeten Lebensmitteln enthaltenen, deklarierungspflichtigen Zusatzstoffe können von der jeweiligen (Fertig-)Verpackung übernommen werden. Bei unverpackter Ware wie Wurst- oder Backwaren ist sinnvollerweise der Lieferant oder der/die VerkäuferIn – möglichst schriftlich - zur genauen Zusammensetzung zu befragen. Zudem macht eine Überprüfung und ggf. Aktualisierung in regelmäßigen Zeitabschnitten Sinn! Es kommt vor, dass sich Rezepturen verändern – und damit auch die Deklaration der Zusatzstoffe in bestehenden Speiseplänen.

Über die Tabellenangaben hinaus sind zudem Zusätze von Koffein oder Chinin/salzen in Erfrischungsgetränken mit „koffein-“ bzw. „chininhaltig“ sowie Koffein-Gehalte ab 150 ml / l durch den Passus „erhöhter Coffeingehalt“ plus der konkreten Menge [mg / 100 ml] an Koffein kenntlich zu machen.

Kennzeichnungsbeispiel:

Musterspeiseplan

Griechischer Salat mit schwarzen Oliven^{6, 9}

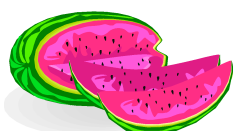
Rindergulasch^{2, 4}

Kartoffelklöße³

Erbsen-Möhrengemüse⁴

Vanillepudding¹ oder

Melonenspalten⁷



Beispiel-Legende für einen permanenten Aushang:

1 = „mit Farbstoff“

2 = „konserviert“

3 = „mit Antioxidationsmittel“

4 = „mit Geschmacksverstärker“

5 = „geschwefelt“

6 = „geschwärzt“

7 = „gewachst“

8 = „mit Phosphat“

9 = „mit Süßungsmittel“



Art des Zusatzstoffes	E-Nummern	Form der Kenntlichmachung
Farbstoffe	E 100 – E 180	„mit Farbstoff“
zusätzlich bei Verwendung von Azo-Farbstoff(en) sowie Chinolingelb	E 102, E 104, E 110, E 122, E 124, E 129	„ <i>Bezeichnung oder E-Nummer des Farbstoffs/der Farbstoffe</i> : Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen“.
Konservierungsstoffe	E 200 - E 219, E 230 – E 235, E 239, E 249 – E 252, E 280 – E 285, E 1105 bei ausschließlicher Verwendung von E 249, E 250 E 251, E 252 oder einem Gemisch dieser Stoffe	„mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“ ersatzweise auch „mit Nitritpökelsalz“ „mit Nitrat“ „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“
zudem Thiabendazol (bei Zitrusfrüchten)	keine E-Nummer (kein Klassenname)	„konserviert mit Thiabendazol“
Antioxidationsmittel	E 300 – E 321	„mit Antioxidationsmittel“
Geschmacksverstärker	E 620 – E 635	„mit Geschmacksverstärker“
Schwefeldioxid / Sulfite (von mehr als 10 mg pro kg oder l)	E 220 –E 224, E 226 – E 228	„geschwefelt“
Eisensalze (bei schwarzen Oliven)	E 579, E 585	„geschwärzt“
Stoffe zur Oberflächenbehandlung (bei frischen Zitrusfrüchten, Melonen, Äpfeln und Birnen)	E 901 – 904, E 912, E 914	„gewachst“
Phosphate (ausschließlich bei Fleischerzeugnissen)	E 338 – E 341, E 450 – E 452	„mit Phosphat“
Süßungsmittel Süßstoffe und Zuckeraustauschstoffe	E 420, E 421, E 953, E 965 – E 968 E 950 – E 952, E 954, E 955, E 957, E 959, E 961, E 962, E 969	„mit Süßungsmittel(n)“
zusätzlich bei Süßstoff die Aspartam / Aspartam-Acesulfam-Salz enthalten	E 951, E 961, E 962, E 969	„enthält eine Phenylalaninquelle“
zusätzlich bei mehr als 100 g pro kg oder l an Zuckeraustauschstoff(en)	E 420, E 421, E 953, E 965 – E 968	„kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“

Die Angaben erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit.

Für weiterführende Informationen bzw. Rückfragen wenden Sie sich gern an Ihre [regionale Ansprechpartnerin aus dem Ernährungsteam der Verbraucherzentrale Nds. e. V.](#) oder an die Mitarbeiter der zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörde vor Ort. Entschlüsselung der E-Nummern und weitere Informationen bietet ansonsten die [Broschüre „Was bedeuten die E-Nummern?“](#)

Stand: 23.01.2015