Allergene im Café

Übersicht über die 14 Allergene, typische Getränke und Vorlage für die Kennzeichnung

Bevor Sie beginnen

Dieses Dokument ist eine Vorlage für Betriebe in Österreich, keine Rechtsberatung und keine behördliche Genehmigung. Stand der Vorschriften: 24.10.2026 (Verordnung (EG) Nr. 852/2004, Verordnung (EG) Nr. 178/2002, Verordnung (EU) Nr. 1169/2011, LMSVG, Allergeninformationsverordnung BGBl. II Nr. 175/2014, GewO 1994). Jeder Betrieb ist anders: Passen Sie die Vorlage an Ihr tatsächliches Angebot, Ihre Ausstattung und Ihre Räume an, ergänzen Sie Ihre Daten und sorgen Sie für die Einhaltung. Bei Unklarheiten wenden Sie sich an die zuständige Lebensmittelaufsicht Ihres Bundeslandes. Für Deutschland ist die Vorlage nicht geeignet.

Vorlage für Betriebe in Österreich, keine Rechtsberatung. Stand der Vorschriften: 24.10.2026. Die Form der Allergeninformation richtet sich nach der Allergeninformationsverordnung, BGBl. II Nr. 175/2014.

Lebensmittelunternehmer müssen Informationen über Allergene in unverpackten Lebensmitteln an die Gäste weitergeben (§ 2 Abs. 1 Allergeninformationsverordnung). Die Informationen müssen verfügbar und leicht zugänglich sein und unaufgefordert bereitgestellt werden, zum Beispiel in der Getränkekarte (§ 3 Abs. 1). Es genügt auch ein gut sichtbarer, deutlich und gut lesbarer Hinweis, dass die Informationen auf Nachfrage mündlich erhältlich sind (§ 3 Abs. 2). Mündlich informieren dürfen nur dafür geschulte Personen, die Schulung ist zu dokumentieren (§ 3 Abs. 3). Die Informationen müssen auf einer schriftlich geführten Dokumentation beruhen (§ 4), daher führen Sie auch bei mündlicher Auskunft eine schriftliche Liste an der Bar.

Liste der Allergene nach Anhang II der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011

Nr.	Allergen	Wo es im Café vorkommt
1	Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel)	Gebäck, Kekse, Torten; Haferdrink, wenn er nicht als „glutenfrei“ gekennzeichnet ist
2	Krebstiere	in der Regel nicht
3	Eier	Mehlspeisen, Croissants, Cremen
4	Fische	in der Regel nicht (Sandwiches)
5	Erdnüsse	Kekse, Riegel, manche Mehlspeisen
6	Soja	Sojadrink, Lecithin in Schokolade
7	Milch (einschließlich Laktose)	Milchgetränke, Schlagobers, heiße Schokolade, Mehlspeisen; auch laktosefreie Milch ist Allergen 7
8	Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashew, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia)	Mandeldrink, Nusscremen, manche Sirupe und Mehlspeisen
9	Sellerie	Sandwiches, Suppen
10	Senf	Sandwiches
11	Sesam	Gebäck mit Sesam
12	Schwefeldioxid und Sulfite (über 10 mg/kg bzw. 10 mg/l)	Wein, Trockenobst
13	Lupinen	manche glutenfreie Mehle
14	Weichtiere	in der Regel nicht

Typische Getränke – Muster für die Kennzeichnung

Getränk	Allergene	Anmerkung
Espresso, Verlängerter, Filterkaffee	–	nur Kaffee und Wasser
Melange, Cappuccino, Latte, Flat White	7	Milch
… mit Haferdrink	1	nur wenn der Haferdrink nicht ausdrücklich glutenfrei ist
… mit Sojadrink	6	
… mit Mandeldrink	8	
Heiße Schokolade	7 (6)	je nach Zusammensetzung der Mischung, oft Sojalecithin
Chai Latte, Matcha Latte	7	je nach Zusammensetzung der Mischung
Getränk mit Sirup	laut Etikett	aromatisierte Sirupe enthalten meist keine Nüsse, Etikett trotzdem prüfen
Wiener Eiskaffee, Einspänner (mit Schlagobers)	7	je nach Rezeptur auch Eis (3)
Affogato	7 (3)	je nach Zusammensetzung des Eises

> Gehen Sie immer von der Zutatenliste des konkreten Produkts aus. Bei einem Wechsel des Lieferanten oder der Rezeptur aktualisieren Sie die Karte und diese Liste.

Kreuzkontakt vermeiden

- Für Pflanzendrinks ein eigenes, farblich gekennzeichnetes Kännchen verwenden.
- Die Dampflanze nach jedem Getränk abwischen und ausblasen.
- Mehlspeisen mit Nüssen in der Vitrine getrennt oder im unteren Fach lagern.
- Meldet ein Gast eine Allergie, die Zusammensetzung prüfen und das Getränk mit sauberen Utensilien zubereiten.

Vorlage: Allergenliste an der Bar (schriftliche Dokumentation nach § 4)

Ausdrucken, eigene Produkte eintragen und bei der Kassa aushängen oder aufliegen lassen. Kreuzen Sie die Allergene an, die das Produkt enthält.

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14

1 Gluten · 2 Krebstiere · 3 Eier · 4 Fische · 5 Erdnüsse · 6 Soja · 7 Milch · 8 Schalenfrüchte · 9 Sellerie · 10 Senf · 11 Sesam · 12 Schwefeldioxid · 13 Lupinen · 14 Weichtiere

Text für die Karte

„Die Zahlen bei den Produkten bezeichnen Allergene nach Anhang II der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011. Die vollständige Liste finden Sie an der Bar. Wenn Sie eine Allergie haben, sagen Sie es uns bitte bei der Bestellung."

Hinweis bei mündlicher Information (§ 3 Abs. 2 Allergeninformationsverordnung)

„Informationen über Allergene in unseren Speisen und Getränken erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Personal." Gut sichtbar, deutlich und gut lesbar anbringen; das Personal muss geschult sein (Nachweis auf Blatt E).

Quellen: VO 1169/2011 · AllergenV § 2 · AllergenV § 3 · AllergenV § 4

Quellen – Volltext der Vorschriften auf Europaius

- 1169/2011