Allergene im Café

Die 14 Allergene, typische Getränke und eine Vorlage für die Kennzeichnung

Bevor Sie beginnen

Dieses Dokument ist eine Vorlage für Cafés in Deutschland, 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, LMHV, LMIDV, Tier-LMHV, TLMV, IfSG). Das Gaststättenrecht ist Landesrecht und unterscheidet sich je nach Bundesland. Jeder Betrieb ist anders: Passen Sie die Vorlage an Ihr Sortiment, Ihre Ausstattung und Ihre Räume an, ergänzen Sie Ihre Angaben und klären Sie Unklarheiten mit der zuständigen Lebensmittelüberwachung.

Vorlage für Cafés in Deutschland, keine Rechtsberatung. Stand der Vorschriften: 24.10.2026. Gaststätten-, Nichtraucher- und Baurecht sind Landesrecht und hier nicht für jedes Bundesland ausgewertet: Regeln Ihres Bundeslands bei Gewerbeamt, Bauamt und Lebensmittelüberwachung prüfen.

Bei loser Ware, also auch bei Getränken und Kuchen im Café, sind die Allergene nach Art. 9 Abs. 1 Buchst. c der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 anzugeben (§ 4 Abs. 2 LMIDV). Die Angaben sind gut sichtbar, deutlich und gut lesbar bereitzustellen, z. B. auf einem Schild am oder beim Lebensmittel, auf Speise- und Getränkekarten oder in Preisverzeichnissen oder durch einen Aushang (§ 4 Abs. 3 LMIDV).

Mündlich dürfen Sie nur informieren, wenn das Personal über die verwendeten Zutaten hinreichend unterrichtet ist (§ 4 Abs. 4 LMIDV). Dann muss gut sichtbar darauf hingewiesen werden, dass die Angaben mündlich erfolgen und eine schriftliche oder elektronische Aufzeichnung auf Nachfrage zugänglich ist. Halten Sie diese Liste deshalb an der Theke bereit.

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)	Backwaren, Kekse, Kuchen; Haferdrink, wenn er nicht als „glutenfrei“ gekennzeichnet ist
2	Krebstiere	meist nicht
3	Eier	Kuchen, Croissants, Cremes
4	Fische	meist nicht (Sandwiches)
5	Erdnüsse	Kekse, Riegel, manche Kuchen
6	Soja	Sojadrink, Lecithin in Schokolade
7	Milch (einschließlich Laktose)	Milchgetränke, Sahne, heiße Schokolade, Kuchen; auch laktosefreie Milch ist Allergen 7
8	Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashew, Pekan, Paranüsse, Pistazien, Macadamia)	Mandeldrink, Nusscremes, manche Sirupe und Kuchen
9	Sellerie	Sandwiches, Suppen
10	Senf	Sandwiches
11	Sesam	Backwaren mit Sesam
12	Schwefeldioxid und Sulfite (über 10 mg/kg oder 10 mg/l)	Wein, Trockenfrüchte
13	Lupinen	manche glutenfreie Mehle
14	Weichtiere	meist nicht

Typische Getränke – Beispiel für die Kennzeichnung

Getränk	Allergene	Hinweis
Espresso, Americano, Filterkaffee	–	nur Kaffee und Wasser
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	Aromasirupe enthalten meist keine Nüsse, Etikett prüfen
Kaffee mit Schlagsahne	7	
Affogato	7 (3)	je nach Zusammensetzung des Eises

Gehen Sie immer von der Zutatenliste des konkreten Produkts aus. Wechseln Lieferant oder Rezeptur, aktualisieren Sie Karte und Liste.

Kreuzkontakt vermeiden

- Für Pflanzendrinks ein eigenes, farblich gekennzeichnetes Kännchen verwenden.
- Dampflanze nach jedem Getränk abwischen und ausblasen.
- Ausrüstung, Geräte und Behälter, die mit Allergenen in Berührung kamen, vor der Verwendung für Lebensmittel ohne diese Allergene reinigen (Verordnung (EG) Nr. 852/2004, Anhang II Kapitel IX Nr. 9).
- Kuchen mit Nüssen in der Vitrine getrennt oder auf dem unteren Fach lagern.
- Meldet ein Gast eine Allergie, Zusammensetzung prüfen und das Getränk mit sauberem Werkzeug zubereiten.

Vorlage: Allergenliste an der Theke

Ausdrucken, Ihre Produkte eintragen und an der Kasse aushängen. Kreuzen Sie die enthaltenen Allergene an.

	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 Theke. Wenn Sie eine Allergie haben, sagen Sie es uns bitte bei der Bestellung."

Aushang bei mündlicher Information (§ 4 Abs. 4 LMIDV)

„Informationen zu Allergenen erhalten Sie mündlich beim Personal. Eine schriftliche Aufzeichnung können Sie auf Nachfrage einsehen."

Quellen: LMIDV § 4 (europaius.com/de/z/6842); VO (EU) 1169/2011, Art. 9, 44, Anhang II (europaius.com/eu-akt/32011r1169); VO (EG) 852/2004, Anhang II Kap. IX (europaius.com/eu-akt/32004r0852). Stand 24.10.2026.

Quellen – Volltext der Vorschriften auf Europaius

- 852/2004
- 1169/2011