

[Name deines Lokals]

SPEISEKARTE

[Straße Nr.] · [PLZ Ort] · [Telefon] · [Öffnungszeiten]

Vorspeisen

[Name des Gerichts] [A, C, G]	0,00 €
[Kurze Beschreibung: Hauptzutaten, Zubereitung]	
[Name des Gerichts] [G, L]	0,00 €
[Kurze Beschreibung]	

Hauptgerichte

[Name des Gerichts] [A, G, M]	0,00 €
[Kurze Beschreibung: Beilage, Soße]	
[Name des Gerichts] [D]	0,00 €
[Kurze Beschreibung]	
[Vegetarisches Gericht] [A, F, N]	0,00 €
[Kurze Beschreibung]	

Beilagen

[Beilage] [—]	0,00 €
[Beilage] [G]	0,00 €

Desserts

[Dessert] [A, C, G, H]	0,00 €
[Kurze Beschreibung]	
[Dessert] [G]	0,00 €
[Kurze Beschreibung]	

Getränke

[Softdrink] 0,33 l [—]	0,00 €
[Wasser] 0,5 l [—]	0,00 €
[Kaffee / Tee] [G]	0,00 €

Alle Preise in Euro, inklusive Mehrwertsteuer, Bedienung und Zuschlägen.
Die Buchstaben hinter jedem Gericht und Getränk nennen die enthaltenen Allergene — Legende siehe unten. Fragen Sie gern unser Personal.

Allergene

A Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Khorasan-Weizen)	H Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashew-, Pekan-, Para-, Macadamianüsse, Pistazien)
B Krebstiere	L Sellerie
C Eier	M Senf
D Fisch	N Sesamsamen
E Erdnüsse	O Schwefeldioxid und Sulfite (mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l)
F Sojabohnen	P Lupinen
G Milch (einschließlich Laktose)	R Weichtiere (z. B. Muscheln, Schnecken, Tintenfisch)

So benutzt du diese Vorlage

Diese Seite ist nur für dich. Lösche sie, bevor du druckst.

1. Ersetze alles in eckigen Klammern.

Name, Adresse, Gerichte, Beschreibungen, Preise. Die Klammern selbst löschst du mit.

2. Preise als Endpreise.

In der Gastronomie gilt ein Preisverzeichnis nach § 13 PAngV: Bedienung und Zuschläge sind im Preis enthalten, nicht obendrauf. Neben dem Eingang muss ein Preisverzeichnis mit den wesentlichen Speisen und Getränken hängen (§ 13 Abs. 2 PAngV).

3. Getränke immer mit Menge.

Zum Beispiel «0,33 l» oder «0,5 l» — so ist der Preis vergleichbar.

4. Allergene an jedes Gericht und Getränk.

Die 14 Allergengruppen der LMIV musst du für lose Ware angeben. Auf der Karte geht das mit Buchstaben und einer gut sichtbaren Legende (§ 4 LMIDV). Die Angaben holst du dir aus Rezepturen und Lieferantenblättern — und aktualisierst sie, wenn sich ein Rezept ändert.

5. Mehrwertsteuer.

Seit dem 01.01.2026 gilt in Deutschland für Speisen in der Gastronomie 7 %, für Getränke gilt der ermäßigte Satz nicht (Bundesministerium der Finanzen). Auf der Karte steht davon nichts: Dort stehen nur Endpreise.

6. Diese Seite vor dem Druck löschen.

Sie ist nur für dich.

Du willst die Karte lieber gestaltet und gedruckt bekommen, mit denselben Allergenen auch online und auf dem Bildschirm? Das machen wir: makhustudio.com/gastronomie/speisekarte-design/ · WhatsApp +49 152 5899 7275