Preisschilder Lebensmittel: 4 Beispiele

Rezeptrechner

Was auf das Schild muss, hängt davon ab, wie du die Ware verkaufst.

1 · Lose Ware nach Gewicht

Kartoffelsalat

Mit Gurke und Senfdressing

100 g — **1,49 €**

Allergene: Ei, Senf

- Wird an der Theke abgewogen: Der Grundpreis pro 100 g oder pro kg reicht.
- Allergene sind auch bei loser Ware Pflicht.

2 · Fertigpackung

Erdbeer-Fruchtaufstrich

Hausgemacht, im Glas

250 g — **4,50 €**

1 kg = 18,00 €

- Gesamtpreis und Grundpreis pro kg gehören aufs Schild.
- Zutaten, Allergene und Co. stehen auf dem Etikett am Glas.

3 · Stückware

Laugenbrezel

Frisch gebacken, mit Salz

Stck — **0,95 €**

Allergene: Gluten (Weizen)

- Wird pro Stück verkauft: Der Stückpreis reicht, ein Grundpreis ist nicht nötig.
- Allergene trotzdem angeben.

4 · Lose Ware mit Zusatzstoffen

Fleischsalat

mit Konservierungsstoff

100 g — **1,89 €**

Allergene: Ei, Senf

- Bestimmte Zusatzstoffe müssen genannt werden, etwa „mit Konservierungsstoff“.
- Am besten auf demselben Weg wie die Allergene, hier direkt auf dem Schild.

Gut zu wissen

Den Grundpreis musst du immer neben dem Gesamtpreis zeigen, wenn Ware nach Gewicht oder Volumen verkauft wird. Für kleine Direktvermarkter und kleine Geschäfte mit überwiegend Bedienung gibt es Ausnahmen.

Mit dem Rezeptrechner: Preis aus der Preiskalkulation und Allergene aus deinem Rezept, in einem Schritt aufs Preisschild.

Keine Rechtsberatung. Stand: November 2026. Grundlagen: PAngV, LMIV, LMIDV, LMZDV.