

# Grüne Küche

## Kriterien

Gemeinschaftsverpflegung  
2 bis 3 Verpflegungstage



## Grüne Küche-Kriterien

A: Grüne Küche-Kriterien: Speisenangebot und Zubereitung	
<b>1. Suppe/Vorspeise</b> (wenn angeboten)	<b>Status</b>
Eine Suppe aus selbst hergestelltem Gemüsefond als Gemüsecreme-, Getreideschrot- oder klare Gemüsesuppe	
Eine vegetarische Vorspeise auf Basis von Gemüse und/oder Getreide	
<b>2. Vegetarische Vollwert-Hauptspeise</b>	
Ein hausgemachtes, frisch zubereitetes, vegetarisches Hauptgericht aus saisonalem Gemüse/Obst und Vollkorngetreide oder ein täglich wechselndes, vollwertiges, vegetarisches Mittags- und/oder Abendmenü*)	
1 x in 2 Wochen kann die Vollkornkomponente durch frisch zubereitete Kartoffeln ersetzt werden	
Maximal 1 x pro Monat kann das Hauptgericht als Süßspeise angeboten werden <ul style="list-style-type: none"> <li>• mindestens 30 % Vollkornanteil</li> <li>• reduzierter Zucker- und Fettanteil im Vergleich zu Standardrezepten</li> <li>• süße Hauptspeisen werden mit Obst kombiniert</li> </ul>	
1 x in 2 Wochen enthält das Grüne Küche-Gericht/Menü Hülsenfrüchte	
*) Wenn ein Grüne Küche-Menü angeboten wird, kann die Vollkornkomponente fallweise auch in der Suppe/Vorspeise und/oder im Salat enthalten sein.	
<b>3. Salate</b>	
Mindestens 2 frisch zubereitete Salate aus Saisongemüse (ggf. portioniert), davon mindestens einer als Rohkost <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verwendung von Samen und Kernen (Sesam, Leinsamen, Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne etc.) und/oder Keimlingen und Sprossen (Kresse, Radieschen etc.)</li> </ul>	
Zwei hausgemachte Salatmarinaden ohne Mayonnaise unter Verwendung von <ul style="list-style-type: none"> <li>• kaltgepressten Ölen (Oliven-, Raps-, Nuss-, Leinöl etc.)</li> <li>• heimischen Ölen (steirisches Kürbiskernöl etc.)</li> <li>• hochwertigem Obst- oder Weinessig</li> <li>• frischem Joghurt</li> </ul>	
<b>4. Brot und Gebäck</b> (wenn angeboten)	
Eine Sorte echtes Vollkornbrot (Roggenvollkorn, Dinkelvollkorn etc.) oder Vollkorngebäck	
<b>5. Mehlspeisen und Desserts</b> (wenn angeboten)	
Eine Mehlspeise aus Vollkorngetreide mit Obst- und/oder Gemüseanteil, eine Fruchtspeise oder eine Fruchtspeise kombiniert mit Milchprodukten (Topfen, Joghurt etc.) <ul style="list-style-type: none"> <li>• mind. 30 % Vollkornanteil</li> <li>• reduzierter Zucker- und Fettanteil im Vergleich zu Standardrezepten</li> <li>• Verwendung von Butter oder hochwertigen Ölen</li> </ul>	

6. Getränke	Status
Leitungswasser wird kostenlos zum Essen zur Verfügung gestellt	
<i>Wenn zusätzlich Getränke angeboten werden: Eine Sorte naturbelassener Obst- oder Gemüsesaft ohne Zusatz von Zucker oder anderen Süßungsmitteln (kein Lightprodukt) und ohne Zusatz von Vitaminen, Mineralstoffen und Aromen.</i>	
7. Zubereitung	
Frische, hausgemachte Zubereitung der Speisen	
Sparsame Verwendung von Fetten und Ölen	
Sparsamer Einsatz von Salz	
Einsatz von hochwertigen, kaltgepressten Ölen sowie Obst- oder Weinessig für Salate	
Verwendung von frischen Kräutern, Nüssen, Samen und Sprossen	
Oben genannte Grundsätze werden auch für Fleisch- und Fischgerichte berücksichtigt (je nach Angebot täglich für mind. 1 Fleisch- und/oder 1 Fischgericht)	
Bei Grüne Küche-Gerichten wird gänzlich auf Convenience-Produkte (industrielle Fertig- und Teilerfrittgengerichte) und frittierte Speisen verzichtet.	

B: Küchenphilosophie: Qualität und Deklaration der Produkte	
1. Obst, Gemüse, Hülsenfrüchte und Erdäpfel	Status
Das saisonale Angebot an Obst, Gemüse und Erdäpfeln stammt bevorzugt aus regionaler Landwirtschaft	
2. Milch und Milchprodukte	
Milch und Milchprodukte werden aus regionaler Produktion bezogen	
3. Eier	
Eier stammen zumindest aus Freilandhaltung (Kennziffer 0 oder 1)	
4. Getreide und Getreideprodukte	
Getreide und Getreideprodukte stammen bevorzugt aus regionaler Landwirtschaft	
5. Fleisch und Fleischerzeugnisse	
Fleisch und Fleischerzeugnisse stammen bevorzugt aus der Region, wenn möglich in Bioqualität	
6. Fisch	
Heimischer Fisch wird bevorzugt. Wo nicht möglich, wird auf bestandserhaltende, umweltschonende Fischerei/Aquakultur geachtet (zB MSC zertifiziert, ASC zertifiziert...)	

7. Bioprodukte	Status
Bioprodukte werden – soweit wie möglich – konventionell hergestellten Produkten vorgezogen	
8. Deklaration am Speiseplan	
Allgemeine Bezeichnungen wie Tagessuppe, Dessert oder Gemüse kommen im Speiseplan nicht vor	
Mehrdeutige Bezeichnungen (zB Mischgemüse, Sommersalat) werden näher erläutert oder vermieden	

C: Grüne Küche-Kriterien: Schulung und Fortbildung der MitarbeiterInnen	
Das Personal in Küche und Service ist in der Lage, die Gästen kompetent über das Grüne Küche-Angebot zu informieren	
Der Betrieb verpflichtet sich, Angebote zur Fortbildung im Bereich Vollwertkost, vegetarische Küche etc. zu nutzen (zumindest eine Schulung für ein/e/n MitarbeiterIn pro Jahr).	

**Anmerkungen zum Status (Erfüllungsgrad):**

- Gut erfüllt:** Die Grüne Küche-Kriterien werden zur Gänze erfüllt. Weiter so!
- Erfüllt:** Die Grüne Küche-Kriterien werden zum Großteil erfüllt. Setzen Sie die gemeinsam besprochenen Optimierungsvorschläge bei der nächsten Speiseplanerstellung um!
- Nicht erfüllt:** Die Grüne Küche-Kriterien werden nicht umgesetzt. Setzen Sie die gemeinsam besprochenen Optimierungsvorschläge bei der nächsten Speiseplanerstellung um. Eine dauerhafte Nichterfüllung von Kriterien führt zuerst zu einer kostenpflichtigen Nachkontrolle, danach bei einer weiteren Nichterfüllung, zum Verlust der Lizenz!