

Grüne Küche

Kriterien

Gastronomie und Hotellerie



Styria vitalis, Marburger Kai 51, 8010 Graz, ZVR: 741107063



Gefördert durch:

Grüne Küche-Kriterien

Warme Hauptmahlzeit (meistens das Mittagessen)

1	Eine vegetarische Suppe (z.B. Gemüsecreme-, Getreideschrot- oder klare Gemüsesuppe)
2	Ein vollwertig-vegetarisches Hauptgericht *
3	Einmal pro Woche kann das Hauptgericht als Süßspeise angeboten werden <ul style="list-style-type: none"> • mind. 30 % Vollkornanteil • süße Hauptspeisen werden mit Obst kombiniert • reduzierter Zucker- und Fettanteil im Vergleich zu Standardrezepten
4	Einmal pro Woche enthält das Grüne Küche-Gericht/Menü Hülsenfrüchte** in einer der angebotenen Hauptmahlzeiten
5	Verwendung von Nüssen, Samen, Saaten, Kernen (Walnüssen, Leinsamen, Kürbiskernen, etc.) und/oder frischen Kräutern, Sprossen (ggf. Tiefkühlkräutern) bei mindestens einer Hauptmahlzeit am Tag**
6	Wenn Nachspeisen angeboten werden, sind diese auf Basis von Obst/Gemüse und/oder Milch/Milchprodukten und/oder mit mind. 30 % Vollkornanteil
7	Das Grüne Küche Logo ist am Speiseplan ersichtlich
8	Das Salatangebot ist am Speiseplan ersichtlich
9	Allgemeine Bezeichnungen wie Tagessuppe, Mischgemüse, Sommersalat oder Dessert werden im Speiseplan nicht verwendet

*) Wenn ein Grüne Küche-Menü angeboten wird, kann die Vollkornkomponente fallweise auch in der Suppe und/oder im Salat enthalten sein.

***) Die Kriterien müssen einmal am Tag erfüllt sein.

Abendessen

Ist das Abendessen die einzige warme Hauptmahlzeit des Tages, dann gelten die oben angeführten Kriterien 1-9

1	Ein vollwertig-vegetarisches Hauptgericht*
2	Eine Sorte Vollkornbrot (Roggenvollkorn, Dinkelvollkorn etc.) oder Vollkorngebäck wenn Brot/Gebäck angeboten
3	Einmal pro Woche kann das Hauptgericht als Süßspeise angeboten werden <ul style="list-style-type: none"> • mind. 30 % Vollkornanteil • süße Hauptspeisen werden mit Obst kombiniert • reduzierter Zucker- und Fettanteil im Vergleich zu Standardrezepten
4	Allgemeine Bezeichnungen wie Tagessuppe, Mischgemüse, Sommersalat oder Dessert werden im Speiseplan nicht verwendet

Check vor Ort

Getränke	
1	Leitungswasser wird kostenlos zum Essen zur Verfügung gestellt
2	Sofern andere Getränke zum Essen angeboten werden, muss zumindest eine Sorte naturbelassener Obst- oder Gemüsesaft angeboten werden
	Bonus: Angebot an selbst aromatisiertem Leitungswasser mit z. B. frischen Kräutern, Obst, Ingwer
Frühstück	
3	Eine Müslimischung oder Vollkornflocken ohne Zusatz von Zucker
4	Eine Sorte Vollkornbrot(Roggenvollkorn, Dinkelvollkorn etc.) oder Vollkorngebäck
	Bonus: Selbstgebackenes Vollkornbrot/ -gebäck einmal wöchentlich
5	Zwei Sorten saisonales Obst (ggf. Trockenfrüchte)
6	Zwei Sorten saisonales Gemüse
7	FrISCHE Konsummilch (pasteurisiert und einmalig Kurzzeiterhitzt) Definition laut Österreichischem Lebensmittelkodex: http://www.lebensmittelbuch.at/milch-und-milchprodukte/konsummilch-und-rahm/beschreibung/konsummilch-waermebehandelte-konsummilch/
8	Naturjoghurt
9	Drei Sorten Schnittkäse
10	Zwei vegetarische Aufstriche oder Frischkäse
Salate	
11	Mindestens vier frISCHE Salate** (ggf. portioniert), davon einer als Rohkost
12	Hausgemachte Salatmarinade ohne Mayonnaise unter Verwendung von <ul style="list-style-type: none"> • kaltgepressten Ölen (Oliven-, Raps-, Nuss-, Leinöl etc.) oder heimischen Ölen (Kürbiskernöl etc.) • hochwertigem Obst- oder Weinessig • Joghurt
Zubereitung	
13	FrISCHE, hausgemachte Zubereitung der Speisen
14	Sparsame Verwendung von Fetten und Ölen
15	Sparsamer Einsatz von Salz
16	Bei Grüne Küche-Gerichten wird gänzlich auf Convenience-Produkte ab Verarbeitungsstufe 3 verzichtet (z.B. Erdäpfelpüreepulver, vorgekochte Teigwaren)
17	Bei Grüne Küche-Gerichten wird gänzlich auf frittierte Speisen verzichtet
18	Das Angebot an Obst, Gemüse und Erdäpfeln ist bevorzugt saisonal/regional
19	Milch und Milchprodukte werden bevorzugt aus regionaler Produktion bezogen
20	Eier stammen zumindest aus Freilandhaltung (Kennziffer 0 oder 1)
21	Getreide und Getreideprodukte stammen bevorzugt aus regionaler Landwirtschaft
22	Bioprodukte werden – soweit wie möglich – konventionell hergestellten Produkten vorgezogen

	Bonus: Fleisch und Fleischerzeugnisse stammen bevorzugt aus der Region, wenn möglich in Bioqualität.
	Bonus: Heimischer Fisch wird bevorzugt! Wo nicht möglich, wird auf bestandserhaltende, umweltschonende Fischerei/Aquakultur geachtet (z.B. MSC oder ASC zertifiziert...)

Schulung und Fortbildung der MitarbeiterInnen

Das Personal in Küche und Service ist in der Lage, die Gäste 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 MitarbeiterIn pro Jahr).

Kontrollbericht der Lebensmittelbehörde

Aktueller Kontrollbericht der Lebensmittelbehörde vorhanden