

Grüne Küche

Kriterien

Gemeinschaftsverpflegung
2 bis 3 Verpflegungstage



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



Gefördert durch:

Grüne Küche-Kriterien

Warme Hauptmahlzeit (meistens das Mittagessen)

1	Entweder eine vegetarische Suppe (z.B. Gemüsecreme-, Getreideschrot- oder klare Gemüsesuppe)
2	Oder eine vegetarische Vorspeise auf Basis von Gemüse und/oder Getreide
3	Ein vollwertig-vegetarisches Hauptgericht *
4	Einmal pro Monat 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
5	Einmal in zwei Wochen enthält das Grüne Küche-Gericht/Menü Hülsenfrüchte in einer der angebotenen Hauptmahlzeiten
6	Verwendung von Nüssen, Samen, Saaten, Kernen (Walnüssen, Leinsamen, Kürbiskernen, etc.) und/oder frischen Kräutern, Sprossen (ggf. Tiefkühlkräutern) bei mindestens einer Hauptmahlzeit**
7	Wenn Nachspeisen** angeboten werden, sind diese auf Basis von Obst/Gemüse und/oder Milch/Milchprodukten und/oder mit mind. 30 % Vollkornanteil
8	Das Grüne Küche Logo ist am Speiseplan ersichtlich
9	Das Salatangebot ist am Speiseplan ersichtlich
10	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/Vorspeise 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 Monat 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 im Monat
5	Eine Sorte saisonales Obst (ggf. Trockenfrüchte)
6	Eine Sorte 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	Zwei Sorten Schnittkäse
10	Ein vegetarischer Aufstrich oder Frischkäse
Salate	
11	Mindestens zwei 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 • frischem 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 zertifiziert, ASC zertifiziert...)

Grüne Küche-Kriterien: 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/nMitarbeiterIn pro Jahr).

Kontrollbericht der Lebensmittelbehörde

Aktueller Kontrollbericht der Lebensmittelbehörde vorhanden: