

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)

1a	Entweder eine vegetarische Suppe (z.B. Gemüse-, Hülsenfrucht-, Getreide- oder klare Gemüsesuppe)
1b	Oder eine vegetarische Vorspeise auf Basis von Gemüse und/oder Getreide
2	Ein vollwertig-vegetarisches Hauptgericht *
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	In vier Verpflegungswochen enthält das Grüne Küche-Gericht/Menü mindestens drei Mal Hülsenfrüchte (kann auch über das Salatangebot abgedeckt werden)
5	Verwendung von Nüssen, Samen, Saaten, Kernen (Walnüssen, Leinsamen, Kürbiskernen, etc.) und/oder frischen Kräutern, Sprossen (ggf. Tiefkühlkräutern) bei mindestens einer Hauptmahlzeit**
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	Das grüne Küche-Gericht/Menülinie steht an erster Stelle im Menüplan, bzw. vor dem Fleischgericht

*) 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	Das grüne Küche-Gericht/Menülinie steht an erster Stelle im Menüplan, bzw. vor dem Fleischgericht

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, Blüten
Frühstück	
3	Eine Müslimischung oder Vollkornflocken ohne Zusatz von Zucker
4	Eine Sorte Vollkornbrot (Roggenvollkorn, Dinkelvollkorn etc.) oder Vollkorngebäck
	Bonus: Selbstgebackenes Vollkornbrot/ -gebäck einmal in zwei Monaten
5	Eine Sorte saisonales Obst (ggf. Trockenfrüchte)
6	Eine Sorte saisonales Gemüse
7	FrISCHE Konsummilch (pasteurisiert und einmalig Kurzzeiterhitzt) oder Pflanzliche-Alternative
8	Naturjoghurt oder Pflanzliche-Alternative
9	Zwei Sorten Schnittkäse
10	Ein vegetarischer oder pflanzlicher 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
Rahmenbedingungen	
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	Mindestens zwei Produkte aus der Palette Gemüse, Obst, Salat, Erdäpfel werden von einem regionalen Produzenten im Umkreis von maximal 150 km bezogen
19	Mindestens ein Produkt aus der weißen oder gelben Palette wird von einem regionalen Produzenten im Umkreis von maximal 150 km bezogen
20	Eier stammen zumindest aus Freilandhaltung (Kennziffer 0 oder 1)
21	Mindestens eine Getreidesorte oder ein Getreideprodukt wird von einem regionalen Produzenten im Umkreis von maximal 150 km bezogen

22	Bio- und Fairtrade-Produkte werden bevorzugt
	Bonus: Mindestens eine Sorte Fleisch oder ein Fleischerzeugnis wird von einem regionalen Produzenten im Umkreis von maximal 150 km bezogen, bevorzugt in Bioqualität
	Bonus: Wenn Fisch angeboten, mindestens 2 Mal in 4 Verpflegungswochen heimischer/regionaler Fisch, z. B. Karpfen, Amur, Forelle, Saibling, Zander

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/nMitarbeiterIn pro Jahr).

Kontrollbericht der Lebensmittelbehörde

Aktueller Kontrollbericht der Lebensmittelbehörde vorhanden: