

Grüne Haube

Kriterien

Hotel mit Restaurant



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



Mahlzeiten

1. VOLLWERTIG - VEGETARISCHE HAUPTSPEISEN bei allen angebotenen Mahlzeiten		CHECK:
Hausgäste:		
Ein durchgängig vegetarisches Vollwert-Menü		
Restaurant:		
Zwei vollwertig- vegetarische Hauptspeisen aus Vollkorngetreide und Gemüse auf der Speisekarte		
Ein kindgerechtes vollwertig-vegetarisches Hauptgericht (z.B. Nudeln oder Palatschinken aus Vollkornmehl mit Gemüse)		
2. BEILAGEN (wenn extra angeboten)		
Restaurant:		
Zwei Beilagen aus Vollkorngetreide (z.B. Vollkornnudeln, Naturreis, Polenta...)		
3. SUPPEN		
Hausgäste: Eine vegetarische Suppe aus selbst hergestelltem Gemüfefond oder unter Verwendung von vegetarischer Suppenwürze ohne Glutamat		
Restaurant: Eine vegetarische Suppe aus selbst hergestelltem Gemüfefond oder unter Verwendung von vegetarischer Suppenwürze ohne Glutamat		
4. SALATE		
Mindestens einmal täglich acht Salate aus frischem Gemüse und/oder Obst		
Ein Fettreduziertes hausgemachtes Dressing aus Milchprodukten (z. B: Joghurt, Sauerrahm, keine Mayonnaise) oder pflanzlichen Alternativen		
Mindestens ein kaltgepresstes Bio- Öl, und ein hochwertiger Obst- oder Weinessig		
5. MEHLSPEISEN, KUCHEN UND DESSERTS		
Eine Mehlspeise oder ein Kuchen oder ein Dessert auf Basis von Obst/Gemüse und/oder Milch/-produkten und/oder mit mind. 30 % Vollkornanteil und reduziertem Zuckeranteil (z. B. frisches Obst, Zucchini-kuchen, Topfencreme, Himbeer-Topfen-Schnitte)		
Bonuspunkt: Gelatine durch Alternativen ersetzt (z. B. Agar-Agar, Johannisbrotkernmehl, Guarkernmehl)		
6. FRÜHSTÜCK		
Zwei Sorten Getreideflocken (z.B.: Hafer-, Dinkelflocken)		
Eine Sorte angesetztes bzw. vorgequollenes Getreide in Form von: z. B. Bircher-Müsli, Frischkornbrei, Porridge, jedenfalls ungesüßt		
Drei Sorten frisches Gemüse, bevorzugt saisonal und regional		
Vier Sorten frisches Obst, bevorzugt saisonal und regional		
Zwei Sorten Trockenobst		

Lebensmittelqualität

1. EIER		
Frischei in Bioqualität (Kennziffer 0)		
Pasteurisiertes Ei meiden. Falls verwendet, zumindest aus Freilandhaltung		
2. BROT		
Bei jeder Hauptmahlzeit wird eine Sorte BIO-Vollkornbrot oder -gebäck angeboten		
Bonuspunkt: Täglich selbst gebackenes Brot oder Gebäck aus Vollkorngetreide		
3. KRÄUTER; NÜSSE, SAMEN, SAATEN, KERNE, SPROSSEN, KEIMLING		

Bei jeder Hauptmahlzeit muss mindestens eine der oben angeführten Zutaten enthalten sein, bzw. zur freien Entnahme (z. B. Frühstücks- oder Salatbuffet, Kuchen, Suppen)	
4. HÜLSENFRÜCHTE (Dieser Punkt kann auch am Salatbuffet abgedeckt werden).	
Einmal pro Woche enthält das Grüne Haube-Gericht/Menü Hülsenfrüchte	
5. FISCH	
Bonus: Wenn Fisch angeboten, mindestens zweimal in vier Verpflegungswochen heimischer/regionaler Fisch, z. B. Karpfen, Amur, Forelle, Saibling, Zander aus Österreich	
6. ZUBEREITUNG UND VERZICHT AUF CONVENIENCE-PRODUKTE	
Grüne Haube Gerichte/Menüs täglich frisch und hausgemacht . Auf Convenience-Produkte ab Verarbeitungsstufe 3 wird gänzlich verzichtet (z. B. Erdäpfelpüreepulver, Instantsuppen)	

Kontrolle und Deklaration

ABG: Kontrollbericht zur allgemeinen Biokontrolle auf Basis der EU Bio-Verordnung idgF	
ABG: Kontrollbericht zu Grüne Haube-Biokriterien idgF	
Aktueller Kontrollbericht der Lebensmittelbehörde	
Eindeutige und korrekte Verwendung der Gewährleistungsmarke Grüne Haube und Kennzeichnung des Angebots welches den Grüne Haube-Kriterien entspricht	

Schulungen und Fortbildungen

Mind. ein/e MitarbeiterIn des Küchen- sowie Servicepersonals muss zumindest jedes zweite Jahr eine einschlägige Fortbildungsveranstaltung besuchen und nachweisen	
--	--

Bio-Qualität

1) Obst & Trockenfrüchte eine Sorte Frischobst sowie zwei Sorten Trockenfrüchte	
2) Gemüse zwei Sorten	
3) Kartoffeln 100% ODER zwei weitere Gemüsesorten in Bio-Qualität	
4) Hülsenfrüchte zwei Sorten (z. B. Bohnen, Linsen, Kichererbsen bzw. Produkte aus Hülsenfrüchten wie Tofu, Sojadrink, Tempeh, Sojajoghurt etc.)	
5) Getreide & Getreideerzeugnisse (VOLLKORN) Alle Getreidesorten und Getreideerzeugnisse <u>aus Vollkorn</u> sind 100 % aus Bio-Qualität (z. B. Cerealien, Getreideflocken, Teigwaren, Quinoa, Polenta, Naturreis)	
6) Brot & Gebäck eine Sorte Vollkornbrot oder Gebäck	
7) Milch- und Milchprodukte Wahlweise vier Produkte	
8) Frischei 100 %	
9) Fleisch- & Fleischprodukte eine Fleischsorte (z. B. Rind-, Schweine-, oder Hühnerfleisch, kann auch wechseln) eine Schinken- oder Wurstsorte	
10) Öle eine Sorte kaltgepresstes Öl	
11) Säfte zwei Sorten Frucht- oder Gemüsesaft (100% Frucht enthalten)	
12) Kaffee eine Sorte Kaffee	
Bonuspunkt: Fairtrade Kaffee	
12) Tee und Aufgussgetränke fünf Sorten (davon mind. zwei Sorten Kräutertee)	
14) Bier eine Sorte (sofern Alkohol im Betrieb angeboten wird)	
15) Wein je eine Sorte Weiß- und Rotwein, auch offen (sofern Alkohol im Betrieb angeboten wird)	