

# Grüne Haube

## Kriterien

---

Restaurant



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



## Mahlzeiten

|                                                                                                                                                                                                                                                                                  |               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>1. VOLLWERTIG - VEGETARISCHE HAUPTSPEISEN</b> bei allen angebotenen Mahlzeiten                                                                                                                                                                                                | <b>CHECK:</b> |
| <b>Drei</b> vollwertig- vegetarische Hauptspeisen aus Vollkorngetreide und Gemüse                                                                                                                                                                                                |               |
| <b>Ein</b> kindergerechtes vollwertig-vegetarisches Hauptgericht (z. B. Nudeln oder Palatschinken aus Vollkornmehl mit Gemüse) auf der Speisekarte                                                                                                                               |               |
| <b>2. BEILAGEN</b>                                                                                                                                                                                                                                                               |               |
| <b>Zwei</b> Beilagen aus Vollkorngetreide (z.B. Vollkornnudeln, Naturreis, Polenta...) wenn extra Beilagen angeführt                                                                                                                                                             |               |
| <b>3. SUPPEN</b>                                                                                                                                                                                                                                                                 |               |
| <b>Zwei</b> vegetarische Suppen aus selbst hergestelltem Gemüsefond, oder unter Verwendung von vegetarischer Suppenwürze ohne Glutamat                                                                                                                                           |               |
| <b>4. SALATE</b>                                                                                                                                                                                                                                                                 |               |
| Mindestens einmal täglich <b>acht</b> Salate aus frischem Gemüse und/oder Obst                                                                                                                                                                                                   |               |
| Ein Fettreduziertes hausgemachtes Dressing aus Milchprodukten (z. B: Joghurt, Sauerrahm, keine Mayonnaise) oder pflanzlichen Alternativen                                                                                                                                        |               |
| Mindestens <b>ein</b> kaltgepresstes Bio- Öl, und <b>ein</b> hochwertiger Obst- oder Weinessig                                                                                                                                                                                   |               |
| <b>5. MEHLSPEISEN, KUCHEN UND DESSERTS</b>                                                                                                                                                                                                                                       |               |
| <b>Eine</b> Mehlspeise, oder <b>ein</b> Kuchen, oder <b>ein</b> Dessert auf Basis von Obst/Gemüse und/oder Milch/Milchprodukten 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)                                                                                                                                                                            |               |
| <b>6. FRÜHSTÜCK</b> (wenn angeboten)                                                                                                                                                                                                                                             |               |
| <b>Zwei</b> Sorten Getreideflocken (z.B.: Hafer-, Dinkelflocken)                                                                                                                                                                                                                 |               |
| <b>Eine</b> Sorte angesetztes bzw. vorgequollenes Getreide in Form von: z. B. Bircher-Müsli, Frischkornbrei, Porridge, jedenfalls ungesüßt                                                                                                                                       |               |
| <b>Drei</b> verschiedene Sorten Gemüse, bevorzugt saisonal und regional                                                                                                                                                                                                          |               |
| <b>Vier</b> Sorten frisches Obst, bevorzugt saisonal und regional                                                                                                                                                                                                                |               |
| <b>Zwei</b> Sorten Trockenobst                                                                                                                                                                                                                                                   |               |

## Lebensmittelqualität

|                                                                                                                                                                              |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <b>1. EIER</b>                                                                                                                                                               |  |
| Frischei in Bioqualität                                                                                                                                                      |  |
| Pasteurisiertes Ei meiden. Falls verwendet, zumindest aus Freilandhaltung                                                                                                    |  |
| <b>2. BROT</b>                                                                                                                                                               |  |
| Bei jeder Hauptmahlzeit wird eine Sorte Bio-Vollkornbrot oder -gebäck angeboten                                                                                              |  |
| Bonuspunkt: Täglich selbst gebackenes Brot oder Gebäck aus Vollkorngetreide                                                                                                  |  |
| <b>3. KRÄUTER; NÜSSE, SAMEN, SAATEN, KERNE, SPROSSEN, KEIMLINGE</b>                                                                                                          |  |
| Bei jeder Hauptmahlzeit muss mindestens eine der oben angeführten Zutaten enthalten sein, bzw. zur freien Entnahme (z. B. Frühstücks- oder Salatbuffet, Kuchen, Suppen)      |  |
| <b>4. HÜLSENFRÜCHTE</b> (Dieser Punkt kann auch am Salatbuffet abgedeckt werden)                                                                                             |  |
| Einmal pro Woche enthält das Grüne Haube-Gericht/Menü <b>Hülsenfrüchte</b>                                                                                                   |  |
| <b>5. FISCH</b>                                                                                                                                                              |  |
| Bonus: Wenn Fisch angeboten, mindestens <b>zweimal in vier Verpflegungswochen</b> 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**

|                                                                                                                                                                   |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <b>ABG: Kontrollbericht</b> zur allgemeinen <b>Biokontrolle</b> auf Basis der EU Bio-Verordnung idgF                                                              |  |
| <b>ABG: Kontrollbericht</b> zu <b>Grüne Haube-Biokriterien</b> idgF                                                                                               |  |
| Aktueller <b>Kontrollbericht der Lebensmittelbehörde</b>                                                                                                          |  |
| Eindeutige und korrekte Verwendung der <b>Gewährleistungsmarke</b> Grüne Haube und <b>Kennzeichnung</b> 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 <b>Fortbildungsveranstaltung</b> besuchen und nachweisen |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

**Bio-Qualität**

|                                                                                                                                                                                                                                   |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <b>1) Obst &amp; Trockenfrüchte</b><br>eine Sorte Frischobst sowie zwei Sorten Trockenfrüchte                                                                                                                                     |  |
| <b>2) Gemüse</b><br>zwei Sorten                                                                                                                                                                                                   |  |
| <b>3) Kartoffeln 100%</b><br>ODER zwei weitere Gemüsesorten in Bio-Qualität                                                                                                                                                       |  |
| <b>4) Hülsenfrüchte</b><br>zwei Sorten ( z. B. Bohnen, Linsen, Kichererbsen bzw. Produkte aus Hülsenfrüchten wie Tofu, Sojadrink, Tempeh, Sojajoghurt etc.)                                                                       |  |
| <b>5) Getreide &amp; Getreideerzeugnisse (VOLLKORN):</b><br>Alle Getreidesorten und Getreideerzeugnisse <u>aus Vollkorn</u> sind 100 % aus Bio-Qualität (z. B. Cerealien, Getreideflocken, Teigwaren, Quinoa, Polenta, Naturreis) |  |
| <b>6) Brot &amp; Gebäck</b><br>eine Sorte Vollkornbrot oder Gebäck                                                                                                                                                                |  |
| <b>7) Milch- und Milchprodukte</b><br>Wahlweise vier Produkte                                                                                                                                                                     |  |
| <b>8) Frischei 100 %</b>                                                                                                                                                                                                          |  |
| <b>9) Fleisch- &amp; Fleischprodukte</b><br>eine Fleischsorte (z. B. Rind-, Schweine-, oder Hühnerfleisch, kann auch wechseln)<br>eine Schinken- oder Wurstsorte                                                                  |  |
| <b>10) Öle</b><br>eine Sorte kaltgepresstes Öl                                                                                                                                                                                    |  |
| <b>11) Säfte</b><br>zwei Sorten Frucht- oder Gemüsesaft (100 % Frucht enthalten)                                                                                                                                                  |  |
| <b>12) Kaffee</b><br>eine Sorte Kaffee                                                                                                                                                                                            |  |
| <b>Bonuspunkt: Fairtrade Kaffee</b>                                                                                                                                                                                               |  |
| <b>13) Tee und Aufgussgetränke</b><br>fünf Sorten (davon mind. 2 Sorten Kräutertee)                                                                                                                                               |  |
| <b>14) Bier</b><br>eine Sorte (sofern Alkohol im Betrieb angeboten wird)                                                                                                                                                          |  |
| <b>15) Wein</b><br>je eine Sorte Weiß- und Rotwein, auch offen (sofern Alkohol im Betrieb angeboten wird)                                                                                                                         |  |

