

# Grüne Haube

## Kriterien

Gemeinschaftsverpflegung



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



## Mahlzeiten

1. VOLLWERTIG -VEGETARISCHE SPEISEN	CHECK:
Ein durchgängig vegetarisches Vollwert-Menü/Gericht bei allen angebotenen Mahlzeiten	
Süßes Hauptgericht max. <b>einmal pro Woche</b> (mittags oder abends). Zuckerreduzierte Rezepturen mit Obst/Gemüse. Wenn Getreide enthalten mind. 30 % Vollkornanteil. Kombinationen mit Milch/-produkten oder pflanzlichen Alternativen empfohlen.	
<b>2. SUPPEN</b>	
Eine vegetarische Suppe aus selbst hergestelltem Gemüsefond oder unter Verwendung von vegetarischer Suppenwürze ohne Glutamat	
<b>3. SALATE</b>	
Mindestens einmal täglich <b>fünf</b> Salate aus frischem Gemüse und/oder Obst	
Ein Fettreduziertes hausgemachtes <b>Dressing</b> 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>4. NACHSPEISEN</b> wie Mehlspeisen, Kuchen, Cremen und Dessert	
Eine 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)	
Bonus: Gelatine durch Alternativen ersetzen (z. B. Agar-Agar, Johannisbrotkernmehl, Guarkernmehl)	
<b>5. FRÜHSTÜCK</b> (wenn angeboten)	
Zwei Sorten Getreideflocken (z.B.: Hafer-, Dinkelflocken)	
Eine Sorte angesetztes bzw. vorgequollenes Getreide in Form von: z. B. Bircher-Müsli, Frischkornbrei, Porridge, jedenfalls ungesüßt	
Zwei Sorten frisches Gemüse, bevorzugt saisonal und regional	
Zwei Sorten frisches Obst, bevorzugt saisonal und regional	
Zwei Sorten Trockenobst	

## Lebensmittelqualität

<b>1. EIER</b>	
Frischei in Bioqualität (Kennziffer 0)	
Pasteurisiertes Ei meiden. Falls verwendet, zumindest aus Freilandhaltung	
<b>2. BROT</b>	
Bei jeder Hauptmahlzeit wird eine Sorte <b>BIO-Vollkornbrot</b> oder <b>-gebäck</b> angeboten	
Bonus: 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	
<b>6. ZUBEREITUNG UND VERZICHT AUF CONVENIENCE-PRODUKTE</b>	
Grüne Haube-Gerichte/Menüs <b>täglich frisch</b> und <b>hausgemacht</b> . Auf <b>Convenience-Produkte ab Verarbeitungsstufe 3</b> 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>Gewährleitungsmarke</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> eine Sorte Frischobst sowie zwei Sorten Trockenfrüchte	
<b>2) Gemüse</b> zwei Sorten	
<b>3) Kartoffeln 100%</b> ODER zwei weitere Gemüsesorten in Bio-Qualität	
<b>4) Hülsenfrüchte</b> zwei Sorten ( z. B. Bohnen, Linsen, Kichererbsen bzw. Produkte aus Hülsenfrüchten wie Tofu, Sojadrink, Tempeh, Sojajoghurt etc.)	
<b>5) Getreide &amp; Getreideerzeugnisse (VOLLKORN)</b> 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> eine Sorte Vollkornbrot oder -gebäck	
<b>7) Milch- und Milchprodukte</b> vier Produkte	
<b>8) Frischei 100 %</b>	
<b>9) Fleisch- und Fleischprodukte</b> eine Fleischsorte (z. B. Rind-, Schweine-, oder Hühnerfleisch, kann auch wechseln) eine Schinken- oder Wurstsorte	
<b>10) Öle</b> eine Sorte kaltgepresstes Öl	
<b>11) Säfte</b> zwei Sorten Frucht- oder Gemüsesaft (100 % Frucht enthalten)	
<b>12) Kaffee</b> eine Sorte Kaffee	
Bonus: Fairtrade Kaffee	
<b>13) Tee und Aufgussgetränke</b> fünf Sorten (davon mind. zwei Sorten Kräutertee)	
<b>14) Bier</b> eine Sorte (sofern Alkohol im Betrieb angeboten wird)	
<b>15) Wein</b> je eine Sorte Weiß- und Rotwein, auch offen (sofern Alkohol im Betrieb angeboten wird)	