

Grüne Haube

Kriterien

Hotel mit Restaurant



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



Mahlzeiten

1. VOLLWERTIG - VEGETARISCHE HAUPTSPEISEN	
Hausgäste: Ein durchgängig vegetarisches Vollwert-Tages-/Abendmenü	✓
Restaurant: Zwei vollwertig- vegetarische Hauptspeise aus Vollkorngetreide und Gemüse	✓
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 Gemüsefond, oder unter Verwendung von vegetarischer Suppenwürze ohne Glutamat als Komponente des Grüne Haube-Menüs	✓
Restaurant: Eine vegetarische Suppe aus selbst hergestelltem Gemüsefond, oder unter Verwendung von vegetarischer Suppenwürze ohne Glutamat	✓
4. SALATE	
Acht Salate aus frischem Gemüse (Mittag und/oder Abend)	✓
Salatdressing aus Joghurt oder Sauerrahm	✓
Ein kaltgepresstes Bio- Öl, Obst- oder Weinessig	✓
5. MEHLSPEISEN UND DESSERTS	
Ein Dessert auf Basis von Obst/Gemüse und/oder Milch/-produkten und/oder eine Mehlspeise mit mind. 30 % Vollkornanteil und reduziertem Zuckeranteil (z. B. frisches Obst, Zucchinikuchen, Topfencrème, Himbeer-Topfen-Schnitte)	✓
Bonuspunkt: Gelatine durch Alternativen ersetzt (z. B. Agar-Agar, Johannisbrotkernmehl, Guarkernmehl)	✓
6. FRÜHSTÜCK	
Getreideprodukte: Zwei Sorten Getreideflocken (z.B.: Hafer-, Dinkelflocken)	✓
Müsli und/oder Frischkornbrei, angesetzt, und/oder warmes Getreidefrühstück, jedenfalls ungesüßt	✓
Drei verschiedene Sorten Gemüse, bevorzugt saisonal und regional	✓
Vier Sorten frisches Obst, bevorzugt saisonal und regional	✓
Zwei Sorten Trockenobst	✓

Lebensmittelqualität

1. EIER	
Frischei in Bioqualität	✓
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. NÜSSE, SAMEN, SAATEN, KERNE, SPROSSEN, KEIMLINGE, KRÄUTER	

Bei jeder Hauptmahlzeit muss mindestens eines der oben angeführten Zutaten erhältlich sein (z. B. am Frühstücks- oder Salatbuffet, Kuchen, Suppen)	✓
--	---

Bio-Qualität 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	✓
Kennzeichnung der Grüne Haube - Speisen bzw. des Grüne Haube - Menüs	✓
1) Obst & Trockenfrüchte eine Sorte Frischobst sowie zwei Sorten Trockenfrüchte	✓
2) Gemüse zwei Sorten	✓
3) Kartoffeln 100% ODER 2 weitere Gemüsesorten in Bio-Qualität	✓
4) Getreide & Getreideerzeugnisse (VOLLKORN): Alle Getreidesorten und Getreideerzeugnisse <u>aus Vollkorn</u> sind 100 % aus Bio-Qualität (z. B. Cerealien, Getreideflocken, Teigwaren, Quinoa, Polenta, Naturreis)	✓
5) Brot & Gebäck eine Sorte Vollkornbrot oder Gebäck	✓
6) Milch- und Milchprodukte Wahlweise 4 Produkte	✓
7) Frischei 100 %	✓
8) Frischfleisch- & Fleischprodukte eine Fleischsorte	✓
eine Schinken- oder Wurstsorte	✓
9) Öle eine Sorte kaltgepresstes Öl	✓
10) Säfte zwei Sorten Frucht- oder Gemüsesaft	✓
11) Kaffee eine Sorte Kaffee	✓
Bonuspunkt: Fairtrade Kaffee	✓
12) Tee und Aufgussgetränke fünf Sorten (davon mind. 2 Sorten Kräutertee)	✓
13) Bier eine Sorte	✓
14) Wein je eine Sorte Weiß- und Rotwein, auch offen	✓

Schulungen und Fortbildungen

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