

Grüne Haube

Kriterien

Hotel mit Restaurant



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



Mahlzeiten

1. VOLLWERTIG - VEGETARISCHE HAUPTSPEISEN	CHECK:
Hausgäste: Ein durchgängig vegetarisches Vollwert-Tages-/Abendmenü	
Restaurant: Zweivollwertig- 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 und/oder Obst (Mittag und/oder Abend)	
Hausgemachtes Salatdressing aus Joghurt oder Sauerrahm	
Ein kaltgepresstes Bio- Öl, 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, Zucchiniuchen, Topfencreme, 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. 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	
Einmal pro Woche enthält das Grüne Haube Gericht/Menü Hülsenfrüchte (Dieser Punkt kann auch am Salatbuffet abgedeckt werden).	
5. VERZICHT AUF CONVENIENCE-PRODUKTE	
Bei Grüne Haube Gerichten wird gänzlich auf Convenience-Produkte ab Verarbeitungsstufe 3 verzichtet (z.B. Erdäpfelpüreepulver, Instantsuppen)	
6. FRISCHE; HAUSGEMACHTE ZUBEREITUNG DER SPEISEN	
Alle Grünen Haube Gerichte/Menüs werden täglich frisch, hausgemacht zubereitet	

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	

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) 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 vier Produkte	
7) Frischei 100 %	
8) Fleisch- & Fleischprodukte eine Fleischsorte eine Schinken- oder Wurstsorte	
9) Öle eine Sorte kaltgepresstes Öl	
10) Säfte zwei Sorten Frucht- oder Gemüsesaft (100% Frucht enthalten)	
11) Kaffee eine Sorte Kaffee Bonuspunkt: Fairtrade Kaffee	
12) Tee und Aufgussgetränke fünf Sorten (davon mind. zwei 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	
---	--