

# Grüne Haube

## Kriterien

---

Gemeinschaftsverpflegung



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



## Mahlzeiten

1. VOLLWERTIG - VEGETARISCHE HAUPTSPEISEN	CHECK:
Ein durchgängig vegetarisches Vollwert-Tages-/Abendmenü	
Max. <b>1x pro Woche</b> kann das Hauptgericht (mittags und/oder abends) als Süßspeise auf Basis von Obst/Gemüse und/oder Milch/-produkten und/oder Vollkorn, und reduziertem Zuckeranteil angeboten werden.	
<b>2. SUPPEN</b>	
Eine vegetarische Suppe aus selbst hergestelltem Gemüfefond, oder unter Verwendung von vegetarischer Suppenwürze ohne Glutamat als Komponente des Grüne Haube-Menüs	
<b>3. SALATE</b>	
Fünf Salate aus frischem Gemüse und/oder Obst (Mittag und/oder Abend)	
Hausgemachtes Salatdressing aus Joghurt oder Sauerrahm	
Ein kaltgepresstes Bio- Öl, Obst- oder Weinessig	
<b>4. MEHLSPEISEN, KUCHEN UND DESSERTS</b>	
Eine Mehlspeise, oder ein Kuchen, oder ein Dessert auf Basis von Obst/Gemüse und/oder Milch/Milchprodukten 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)	
<b>5. FRÜHSTÜCK</b>	
Getreideprodukte: <b>Zwei</b> Sorten Getreideflocken (z.B.: Hafer-, Dinkelflocken)	
Müsli oder/oder Frischkornbrei, angesetzt, und/oder warmes Getreidefrühstück, jedenfalls ungesüßt	
<b>Zwei</b> Sorten Gemüse, bevorzugt saisonal und regional	
<b>Zwei</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>	
Einmal pro Woche enthält das Grüne Haube Gericht/Menü <b>Hülsenfrüchte</b> (Dieser Punkt kann auch am Salatbuffet abgedeckt werden).	
<b>5. VERZICHT AUF CONVENIENCE-PRODUKTE</b>	
Bei Grüne Haube Gerichten wird gänzlich auf <b>Convenience-Produkte ab Verarbeitungsstufe 3</b> verzichtet (z.B. Erdäpfelpüreepulver, Instantsuppen)	
<b>6. FRISCHE, HAUSGEMACHTE ZUBEREITUNG DER SPEISEN</b>	
Alle Grünen Haube Gerichte/Menüs werden täglich frisch, hausgemacht zubereitet	

## 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	

## 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) 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>5) Brot &amp; Gebäck</b> eine Sorte Vollkornbrot oder Gebäck	
<b>6) Milch- und Milchprodukte</b> Wahlweise vier Produkte	
<b>7) Frischei 100 %</b>	
<b>8) Fleisch- und Fleischprodukte</b> eine Fleischsorte eine Schinken- oder Wurstsorte	
<b>9) Öle</b> eine Sorte kaltgepresstes Öl	
<b>10) Säfte</b> zwei Sorten Frucht- oder Gemüsesaft (100 % Frucht enthalten)	
<b>11) Kaffee</b> eine Sorte Kaffee Bonuspunkt: Fairtrade Kaffee	
<b>12) Tee und Aufgussgetränke</b> fünf Sorten (davon mind. zwei Sorten Kräutertee)	
<b>13) Bier</b> eine Sorte	
<b>14) Wein</b> 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	
---	--