

# Grüne Haube

## Kriterien

---

Restaurant



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



## Mahlzeiten

<b>1. VOLLWERTIG - VEGETARISCHE HAUPTSPEISEN</b>	<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)	
<b>2. BEILAGEN</b>	
<b>Zwei</b> Beilagen aus Vollkorngetreide (z.B. Vollkornnudeln, Naturreis, Polenta...)	
<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>	
<b>Acht</b> Salate aus frischem Gemüse und/oder Obst (Mittag und/oder Abend)	
Hausgemachtes Salatdressing aus Joghurt oder Sauerrahm	
Mindestens <b>ein</b> kaltgepresstes Bio- Öl, und ein Obst- oder Weinessig	
<b>5. MEHLSPEISEN, KUCHEN UND DESSERTS</b>	
<b>Eine</b> 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>6. FRÜHSTÜCK</b> (wenn angeboten)	
Getreideprodukte: <b>Zwei</b> Sorten Getreideflocken (z.B.: Hafer-, Dinkelflocken)	
Müsli und/oder Frischkornbrei, angesetzt, und/oder warmes Getreidefrühstück, 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 - gebäckangeboten	
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. HÜLSENFÜCHTE</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>	
Heimischer Fisch wird bevorzugt, bzw. wird auf bestandserhaltende, umweltschonende Fischerei/Aquakultur geachtet (z.B. MSC zertifiziert, ASC zertifiziert...)	

**6. ZUBEREITUNG UND VERZICHT AUF CONVENIENCE-PRODUKTE**

Grüne Haube Gerichte/Menüs <b>täglich frisch 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>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 aus <u>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- &amp; 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	
<b>Bonuspunkt: Fairtrade Kaffee</b>	
<b>12) Tee und Aufgussgetränke</b> fünf Sorten (davon mind. 2 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	
---	--