



## Wir machen Qualität sichtbar!

Nach sechs Jahren Grüner Teller war es Zeit, unserem Label einen neuen Anstrich zu verleihen.

Das Ergebnis lässt sich sehen: rundum erneuerte Kriterien – praxisnah, umsetz- und nachvollziehbar. Und ein neues, junges, frisches Logo, um Ihren Gästen die gesunde Wahl auf dem Speiseplan zu erleichtern. Unsere Website, die Urkunde, die Flyer & Co. werden natürlich auch angepasst.

Die neuen Kriterien sind ab 1.3.2017 gültig.

Der Grüner Teller steht für Qualität in der steirischen Gemeinschaftsverpflegung. Verliehen wird die Marke für die warme Hauptmahlzeit. Der Grüne Teller ist der „grüne“ Faden auf dem Speiseplan: Wer grün isst, isst ausgewogen und gesund im Wochenverlauf.

Das Label orientiert sich an den steirischen Mindeststandards für Gemeinschaftsverpflegung und setzt ein Plus, z.B. durch verpflichtende Fortbildungen.

### 3 Stufen zum Ziel

Für die Auszeichnung Ihres Speisenangebots gilt es, drei Stufen zu nehmen:

- Stufe 1: Kriterien, die das Hauptgericht betreffen
- Stufe 2: Kriterien, die das gesamte Menü betreffen
- Stufe 3: Ergänzende Kriterien, um den Grünen Teller zu erkochen

Erst wenn die Stufe 1 erfüllt ist, geht's weiter zur Stufe 2, etc.

Keine Sorge, falls eine Stufe nicht erfüllt wird, gibt es ein Schnellwarnsystem wo wir uns telefonisch oder per E-Mail melden um Details nachzufragen.

Und weil Grüner Teller nicht gleich Grüner Teller ist, gibt es nun eine Differenzierung:



15,5 bis 16,5 Punkte



17 bis 18 Punkte



18,5 bis 19,5 Punkte

Falls Sie nur ein Menü anbieten, muss Ihr gesamtes Speisenangebot den Grüne Teller-Kriterien entsprechen. Bei zwei oder mehr Menüs entscheiden Sie, welches Menü das tägliche Grüne Teller-Menü ist. Für Ihre Gäste muss es täglich gekennzeichnet sein, um ihnen die gesunde Wahl im Wochenverlauf zu erleichtern.

## Kriterien für eine 5 Tage-Woche

Überprüft werden die Speisepläne von vier aufeinander folgenden Verpflegungswochen.  
Pro Kriterium wird maximal ein Punkt vergeben. **Die Kriterien gelten jeweils für die Grüne Teller-Menülinie.**

### Stufe 1: Das Hauptgericht (4 von 4 Punkte verpflichtend)

1	<b>Mindestens 2 x pro Woche</b> ist das Hauptgericht <b>pikant vegetarisch</b> , z.B. Spinatknödel mit Tomatenragout, Bohnengulasch mit Vollkornbrot, Krautfleckerl.
2	<b>Maximal 1 x pro Woche</b> ist das Hauptgericht eine <b>Süßspeise</b> , z.B. Buttermilchscharren mit Kirschenkompott, Hirseauflauf mit Äpfeln.
3	<b>Maximal 3 x pro Woche</b> ist das Hauptgericht ein <b>Fleisch- oder Fischgericht</b> .
4	<b>Mindestens eines der Fleischgerichte</b> hat einen <b>geringeren Fleischanteil</b> , z.B. Chili con Carne, Lasagne, Pizza, Spaghetti Bolognese, Quiche.*
Für mindestens 2 x Fisch (bevorzugt regionalem) in vier Verpflegungswochen gibt es <b>0,5 Bonuspunkte</b> .	

\* Bei nur einem Fleischgericht pro Woche ist der geringe Fleischanteil nicht verpflichtend.

### Stufe 2: Das Menü (5,5 von 7 Punkten verpflichtend)

5	<b>Jedes Menü</b> enthält <b>Gemüse</b> , z.B. in der Suppe, als Beilage, als Hauptspeise.
6	<b>Jedes Menü</b> enthält eine <b>Sättigungsbeilage</b> , z.B. Kartoffeln, (Vollkorn-)Nudeln, (Natur-)Reis, (Vollkorn-)Dinkelspätzle, Polenta.
7	<b>Mindestens 3 x pro Woche</b> ist <b>Salat/Rohkost</b> Teil des Menüs.
8	Mindestens <b>2 x pro Woche</b> ist <b>Obst</b> Teil des Menüs, z.B. frisches Obst, Obstsalat, Kompott, Orangen-Karottensuppe, Apfel-Rotkraut.
9	Mindestens <b>1 x pro Woche</b> enthält das Menü <b>Vollkornprodukte</b> , z.B. Naturreis, Vollkornries, Vollkornbrot oder <b>Alternativen</b> wie Couscous, Bulgur.
10	Mindestens <b>1 x pro Woche</b> sind <b>Hülsenfrüchte</b> Teil des Menüs, z.B. Bohnschotensalat, Linsenlasagne, Bohnensuppe.
11	Maximal <b>jede 2. Woche</b> enthält das Menü <b>Frittiertes oder sehr Fettreiches</b> wie Pommes frites, Wiener Schnitzel, paniertes Gemüse.

### Stufe 3: Der Grüne Teller (ab insgesamt 15,5 von 19 Punkten)

<b>Die Suppe (sofern angeboten)</b>	
12	Mindestens die Hälfte der angebotenen Suppen ist vegetarisch (klar/gebunden).
<b>Der Nachtisch (sofern angeboten)</b>	
13	Mindestens die Hälfte der angebotenen Nachtische sind auf Basis von Obst/Gemüse und/oder Milch- und Milchprodukten.
<b>Die Bezeichnung</b>	
14	Das Grüne Teller-Menü ist auf dem Speiseplan eindeutig gekennzeichnet.
15	Bei Fleisch, Fisch und Wurstkomponenten ist die Tierart im Hauptgericht genannt, z.B. Rindsschnitzel.
16	Gemüsesorten sind benannt, z.B. Erbsen- und Karottengemüse, Zucchini-gemüse.
17	Die Sättigungsbeilagen sind benannt, z.B. Naturreis, Polentaschnitten oder Petersilkkartoffeln.
18	Salate sind sortengemäß bezeichnet, z.B. Tomatensalat, Gurkensalat, grüner Salat.
19	Obst ist sortengemäß bezeichnet, z.B. Pfirsichkompott, Obstkorb mit Äpfeln & Birnen.

15,5 – 16,5 Punkte  
Grüner Teller **basic**

17 – 18 Punkte  
Grüner Teller **solid**

18,5 – 19,5 Punkte  
Grüner Teller **top**

## Der Grüne Teller im Wochenverlauf

**Sie fragen sich, wie die perfekte Grüne Teller-Woche aussieht?  
Die gute Nachricht: Es gibt nicht EINE perfekte Woche, es gibt Varianten!**

Für den Grünen Teller ist die Menüzusammenstellung der ganzen Woche entscheidend: Die Menülinie muss im Laufe einer Verpflegungswoche mindestens 2 x pikant vegetarische Hauptgerichte enthalten, darf maximal 3 x Fleischgerichte und maximal 1 x eine süße Hauptspeise anbieten.

Gemüse und eine Sättigungsbeilage gehören zu jedem Menü. Salat/Rohkost muss mindestens 3 x und Obst mindestens 2 x pro Woche angeboten werden. Wöchentlich 1 x bietet das Menü Vollkorn (VK) und Hülsenfrüchte (HF).

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Plan 1	VK Vegetarisch Salat	Obst Vegetarisch	HF Fleisch Salat	Obst Süß	Fleisch (klein) Salat
Plan 2	Fleisch Salat	Obst Vegetarisch	VK Vegetarisch Salat	HF Vegetarisch	Obst Fleisch (klein) Salat
Plan 3	Obst Fleisch	VK Vegetarisch Salat	Fleisch (klein) Salat	HF Vegetarisch	Obst Süß Rohkost
Plan 4	Vegetarisch Salat	Obst Vegetarisch	Obst Fleisch (klein) Salat	VK Fleisch	HF Fleisch Salat



Wie Sie Ihre Hauptspeisen kombinieren, bleibt Ihrer Kreativität und Erfahrung überlassen!  
**Wichtig ist, dass es 2 x pro Woche eine pikante vegetarische Hauptspeise gibt!**

Noch Fragen? Wenden Sie sich per E-Mail an [manuela.reiter@styriavitalis.at](mailto:manuela.reiter@styriavitalis.at) oder rufen Sie uns an unter 0316 | 82 20 94-74.

*Styria Grüner Teller-Team*  
www.gruenerteller.at