

Darauf sind wir stolz:

„5 Jahre Grüne Küche“ in der Fachschule Oberlorenzen
Wir feiern das Jubiläum mit großer Freude!

Die Grüne Küche ist das Markenzeichen für leichte Naturküche, die den Ansprüchen unseres heutigen Lebens gerecht wird.

In der Fachschule Oberlorenzen legen wir sowohl auf die Qualität der Lebensmittel als auch auf die Qualität bei der Herstellung der Speisen großen Wert. Grüne Küche-Speisen werden aus vollwertigen, naturbelassenen und saisonalen Zutaten zubereitet.

In unserem Speiseplan bieten wir zusätzlich täglich ein vollwertiges frisch zubereitetes vegetarisches Hauptgericht an.

Hausgemachtes Joghurt, Molkegetränke und Frischkäse, ein vielfältiges Angebot an Getreideprodukten, sowie Vollkornbrot, naturbelassene Obst- oder Gemüsesäfte runden unser gesundes Angebot ab. Aus dem Hausgarten verwenden wir außerdem Obst, Gemüse und Kräuter.

Die Verwendung möglichst vieler Produkte aus biologischer Produktion ist uns ebenfalls ein besonderes Anliegen.

Naturküche mit Pfiff – was bedeutet das für uns?

- ☺ Keine künstlichen Farbstoffe, Aromen oder Geschmacksverstärker
- ☺ Tägliches Salatbuffet
- ☺ Getreide als Vollkorn in Bioqualität
- ☺ Natürliche Milchprodukte (z.B. hausgemachtes Joghurt, eigene und regionale Käsespezialitäten)
- ☺ Verwendung hochwertiger Fette und Öle (nativ extra)
- ☺ Reichlich frische Kräuter
- ☺ Desserts und Mehlspeisen mit reduziertem Zuckeranteil sowie Verwendung von Vollmehl
- ☺ Sparsamer Einsatz von Salz
- ☺ Abwechslung bei der Speisenauswahl
- ☺ Zur Sicherung der Nachhaltigkeit wird die Einhaltung der Qualitätskriterien jährlich von Styria vitalis kontrolliert.

