

Liebe Schüler/innen und Lehrer/innen!

Mit der gesetzlich verpflichtenden Herkunftskennzeichnung von in Großküchen verwendeten bzw. verarbeitenden Lebensmitteln wird in der Gemeinschaftsverpflegung ein klar erkennbares Zeichen gesetzt.

Im Folgenden werden Sie über die Herkunft der Fleischwaren, der verwendeten Milch und Milchprodukte sowie der verarbeiteten Eier und die Haltungform der Legehennen informiert. Das schafft Vertrauen und Transparenz!

Die Hofküche verwendet folgende Produkte:

Rind: 100 % Österreich

Kalb: 100 % Österreich

Schwein: 100 % Österreich

Geflügel (Pute, Ente, Gans, Huhn): 100 % Österreich

Wild: 100 % Österreich

Fleisch: Österreich = 3 x AT (geboren/gemästet/geschlachtet)



© Freepik

Milch: 100 % Österreich

Butter: 20 % Österreich, 80 % Deutschland

Milchprodukte (Sauerrahm, Topfen, Joghurt, Schlagobers, Käse):
100 % Österreich

Freilandeier: 100 % aus regionaler Bodenhaltung (Österreich)

Milch: Österreich = 2 x AT (gemolken/verarbeitet)

Angaben der Herkunft von Zutaten in Speisen

Gemäß der 65. Verordnung des Bundesministers für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz über Angaben der Herkunft von Zutaten in Speisen, die in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung abgegeben werden, vom 23. März 2023

(BGBl. II Nr. 65/2023)



HOFKÜCHE
Stift Kremsmünster