



Küche:WAIERN
Einfach gutes Essen.



**UNSER ESSEN:
WO'S HERKOMMT**

EINE INITIATIVE DER LK-ÖSTERREICH

**GUT ZU
WISSEN!**

WWW.GUTZUWISSEN.CO.AT

Eier und Fleisch aus Österreich

Mit der Initiative „Gut zu wissen!“ setzen wir in der Küche:WAIERN ein klar erkennbares Zeichen.

Gerade in der Gemeinschaftsverpflegung, in Betriebsküchen und Kantinen ist diese Herkunftskennzeichnung für Fleisch und Eier wichtig, damit transparent wird, woher diese Lebensmittel kommen.

Regionalität und Saisonalität

Zusätzlich setzt die Küche:WAIERN auf hochwertige Produkte von regionalen Partnern: Bio-Heumilchprodukte vom Biohof Gut Grosshard, der Kärntner Milch und von Sonnenalm, Eier vom Eierhof Marktl, saisonales Bio-Gemüse aus dem Gartenhof und Erdäpfel vom Erdäpfelhof Krainer. Weiters kommen handgemachte Produkte aus der eigenen Patisserie und der eigenen Kärntner-Nudel-Produktion.

Vitalküche

Bei der Zubereitung der Speisen werden keine Geschmacksverstärker, keine Farb- und keine Aromastoffe verwendet. Auf die richtige Auswahl an hochwertigen Fetten und Ölen wird geachtet, weiters wird zuckerreduziert und mit einem erhöhten Vollkornanteil gekocht.

**GUT ZU
WISSEN!**

WIR VERWENDEN FOLGENDE
PRODUKTE AUS ÖSTERREICH:

Frische Konsummilch: Ktn.
Joghurt: Ktn.
Topfen: Ktn.
Käse
Schlagobers
Frischeier: Bodenhaltung, Ktn.
Schwein
Rind

**GUT ZU
WISSEN!**

WIR VERWENDEN FOLGENDE
PRODUKTE

Flüssigei: EU, Bodenhaltung
Vollei: EU, Bodenhaltung
Huhn: EU
Pute: EU
Wild: EU
Kalb: EU

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

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

