

Nachhaltigkeitskonzept der Mensa Weinberghof 2024

- 1. saisonale, ausgewogene Speiseplanung**
- 2. bedarfsgerechtes Angebot vegetarischer und nicht vegetarischer Speisen
(2024 50 % : 50 %)**
- 3. täglich vegane Hauptgerichte, Salate, Desserts, Zwischenverpflegung**
- 4. eigene Herstellung, weniger Convenience**
- 5. ausschließlich Fisch aus nachhaltiger Fischerei**
- 6. ausschließlich Kaffee und Tee aus fairem Handel**
- 7. vermehrter Einsatz von regionalen Produkten und Bio-Nudeln**
- 8. keine gentechnisch veränderten Lebensmittel**
- 9. keine Fette mit Palmöl**
- 10. Mehrweg- statt Einwegverpackungen im togo-Bereich**
- 11. Verzicht auf Verpackungsmaterial mit Aluminium**

