

Nachhaltigkeitskonzept 2026 der Mensa Weinberghof

1. saisonale, ausgewogene Speiseplanung
2. bedarfsgerechtes Angebot
vegetarischer und nicht vegetarischer Speisen
(2025 45%:55%)
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. keine Einwegverpackungen im togo-Bereich
11. Verzicht auf Verpackungsmaterial mit Aluminium