

Nachhaltigkeitskonzept der Mensa Weinberghof 2023

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

