



Gastronomische Ampel (GAS)- Vorfahrt für gesunde Ernährung



Das Essen in unseren Betriebsrestaurants soll nicht nur schmecken, sondern auch vielfältig und vollwertig sein. Um zu erkennen, wie vollwertig die einzelnen Speisen sind, bieten wir Ihnen eine neuartige und einfache gastronomische Ampel als Entscheidungshilfe und Orientierung.

Wir starten in unseren Betriebsrestaurants am 10.11.2015. Die Auszeichnung finden Sie auf den Speiseplänen. Bei der Bewertung ist zu berücksichtigen, dass die Mengen der einzelnen Produkte ebenfalls ausschlaggebend sind. Der Hauptbestandteil des Menus ist hier höher zu bewerten

Das Ampelsystem ist leicht anwendbar. Jede Komponente ist mit einer Ampelfarbe versehen.

Bei der Bewertung ist zu berücksichtigen, dass die Mengen der einzelnen Produkte ebenfalls ausschlaggebend sind. Der Hauptbestandteil des Menus ist hier höher zu bewerten.

Eine vollwertige Ernährung ist gut erreichbar, auch wenn Sie hin und wieder rote (10%) sowie gelbe (30%) Speisen verzehren. Eine gute Ergänzung wäre auch, sie mit grün zu kombinieren.