

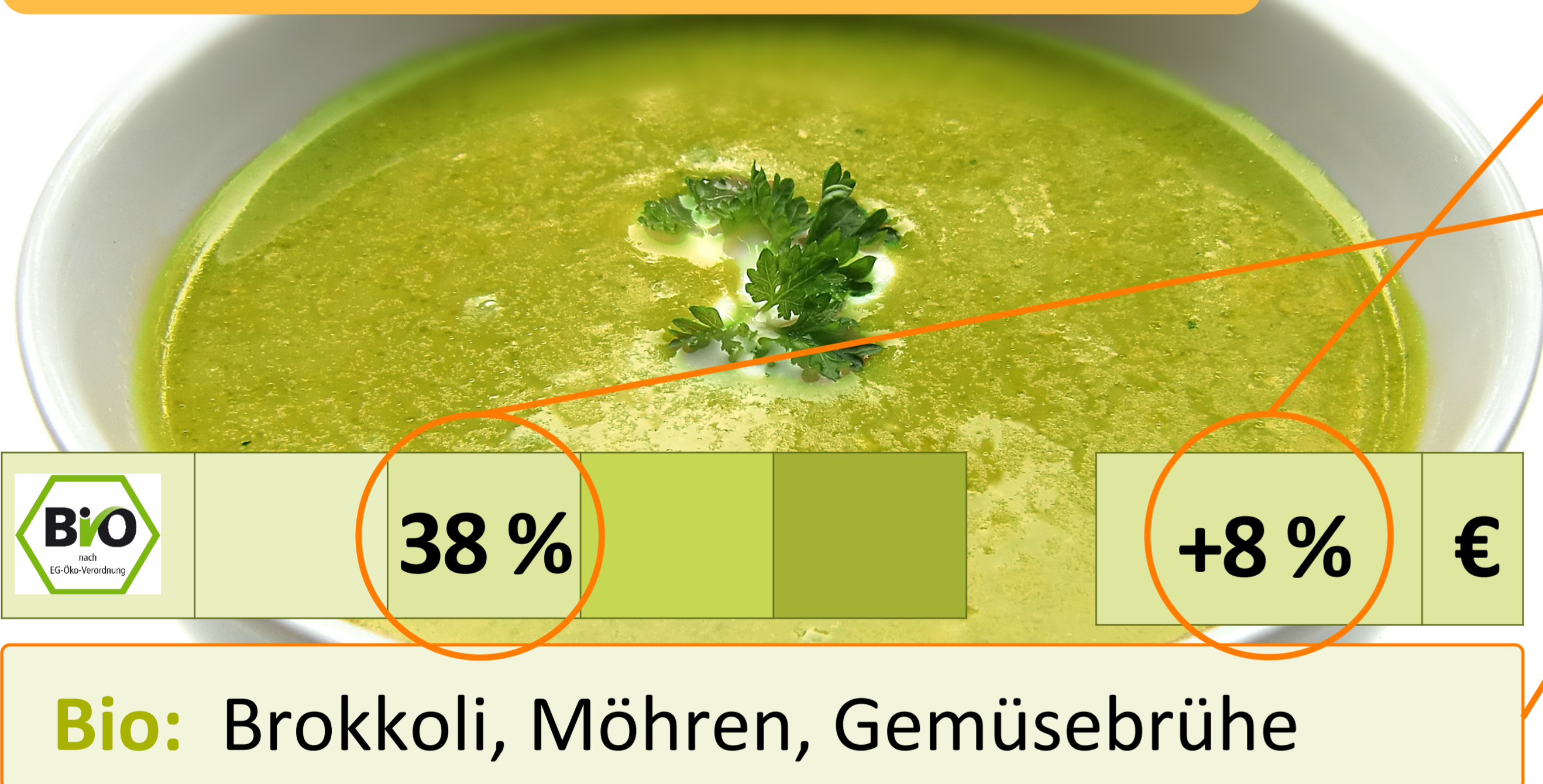
# KEEKS-Biomenüs für das nachhaltigere Kochen

## Vor- und Nachteile von Bio-Lebensmitteln

- + Keine Massentierhaltung
- + Verzicht auf Kunstdünger, Pestizide und Antibiotika
- + Keine Zusatzstoffe
- ~ Etwas geringere Treibhausgasemission  
Deutlich geringere Erträge
- Höhere Kosten
- Geringere Verfügbarkeit

## KEEKS-Menüs mit Bio-Anteil

### Brokkoli-Lauch-Käse Suppe



Bei **Mehrkosten** von 8 % ...

kann man einen **Bioanteil** von 38 % erreichen, wenn die Zutaten ...

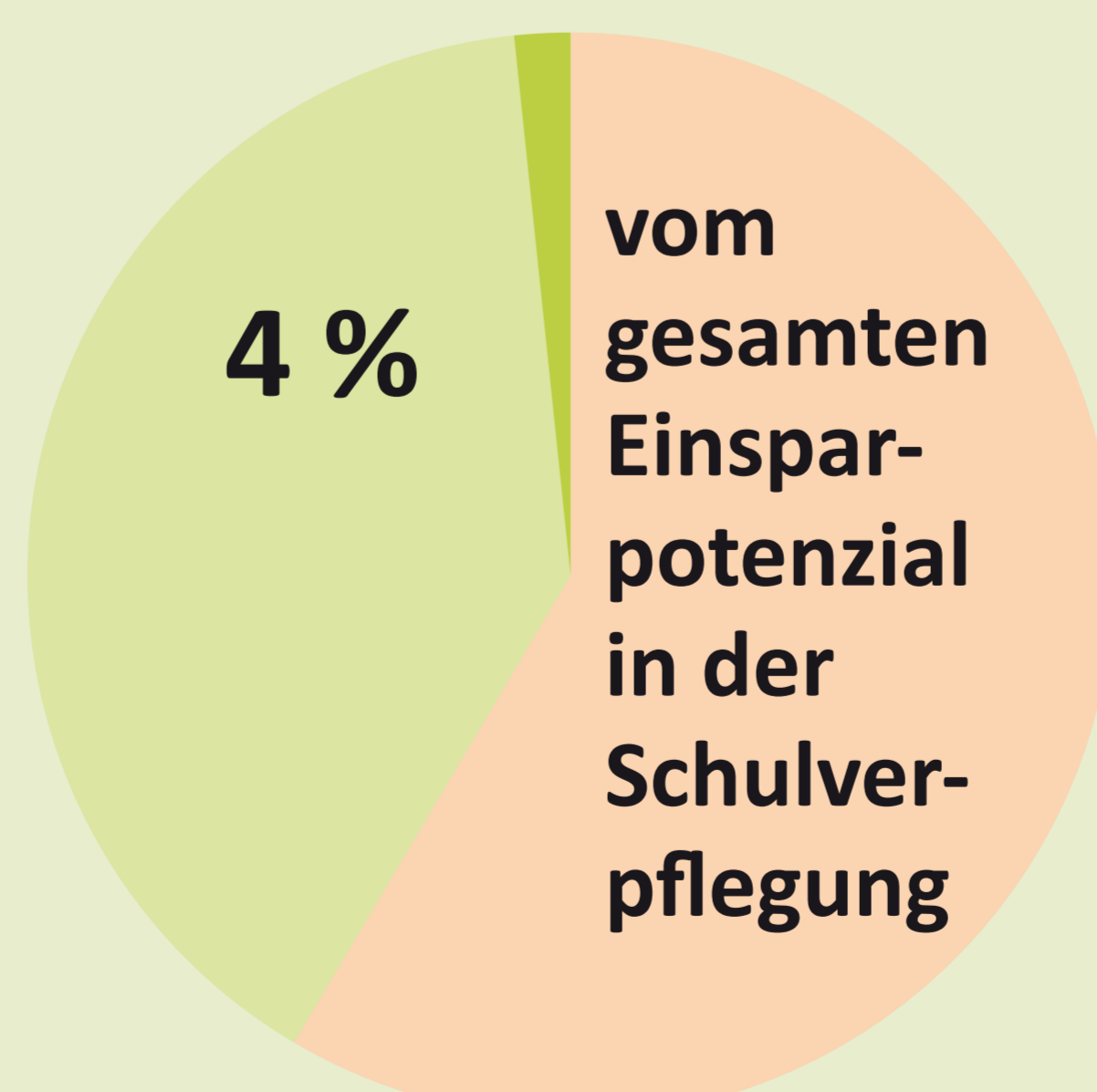
Brokkoli, Möhren und Gemüsebrühe durch Bio-produkte ersetzt werden.

## Mehr Bio-Lebensmittel verwenden



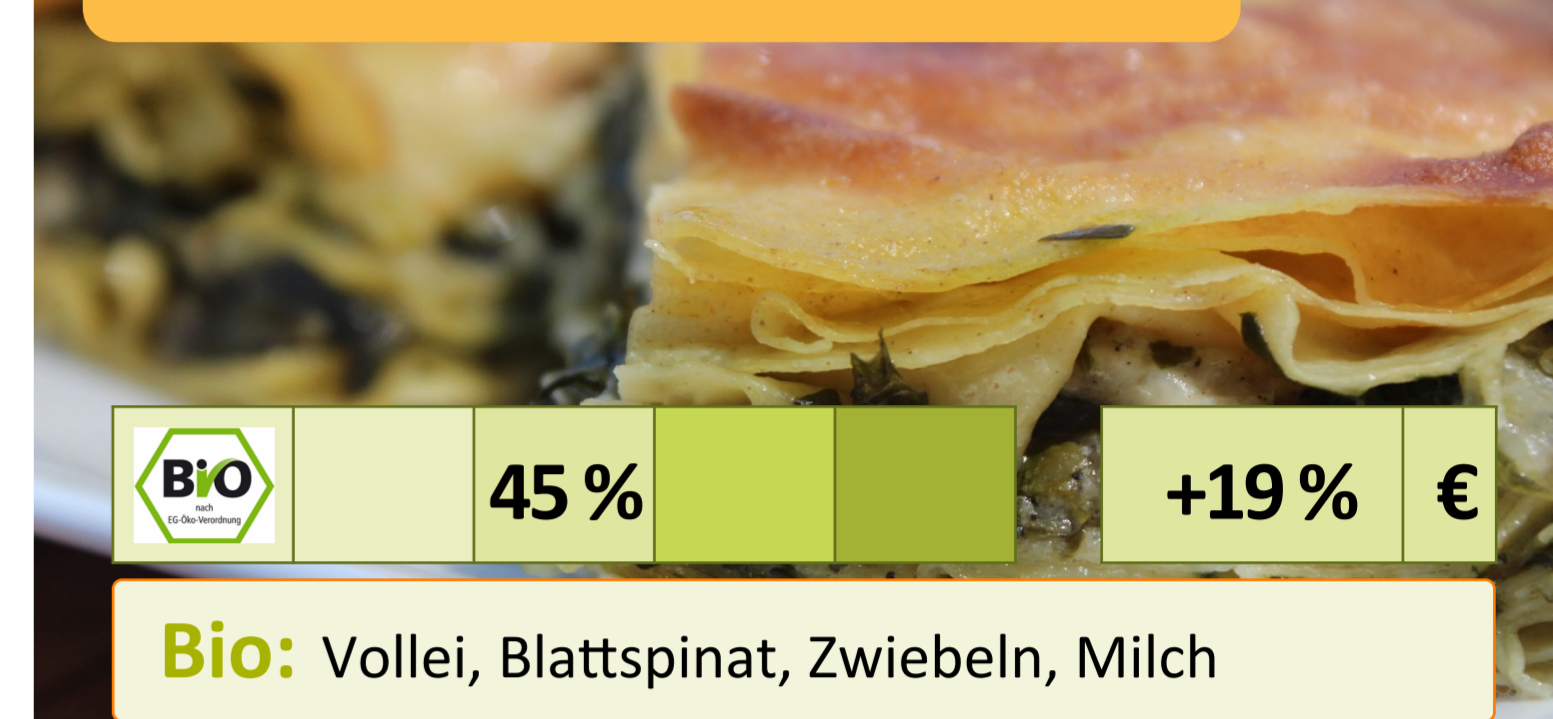
Einsparung von ca. 11.000 t CO<sub>2</sub> pro Jahr in Deutschland\*

\* Einsparpotenzial, wenn alle Schulküchen in Deutschland diese Maßnahme umsetzen würden

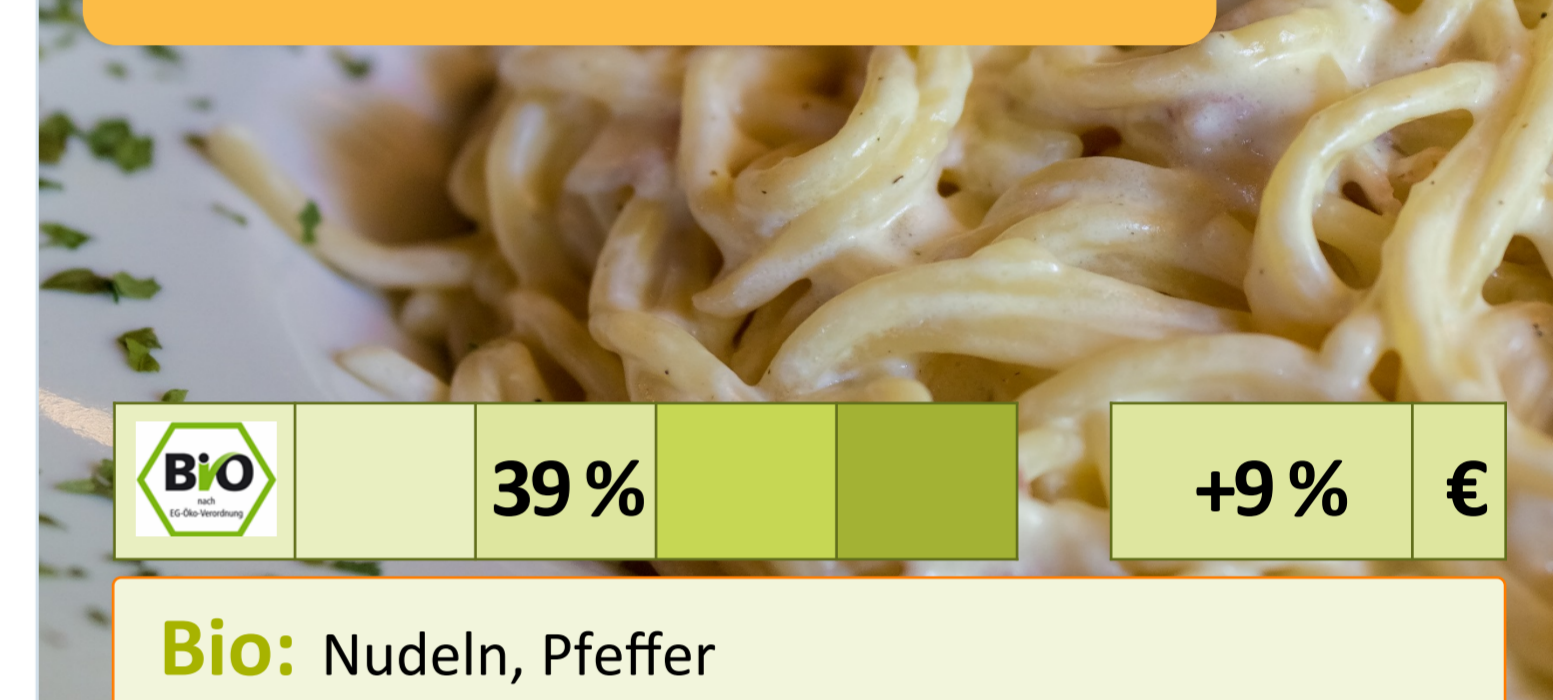


## Beispiellebensmittel

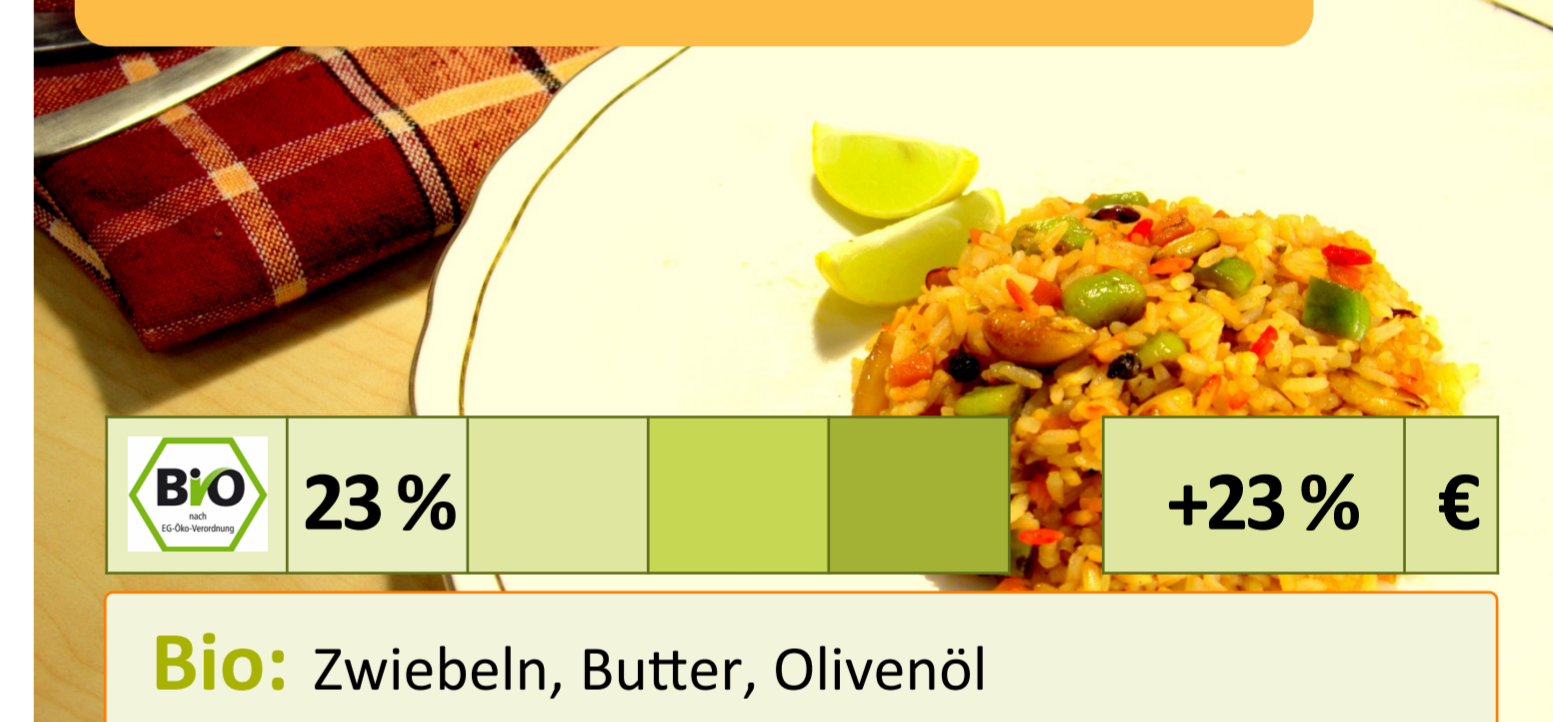
### Börek mit Schafskäse



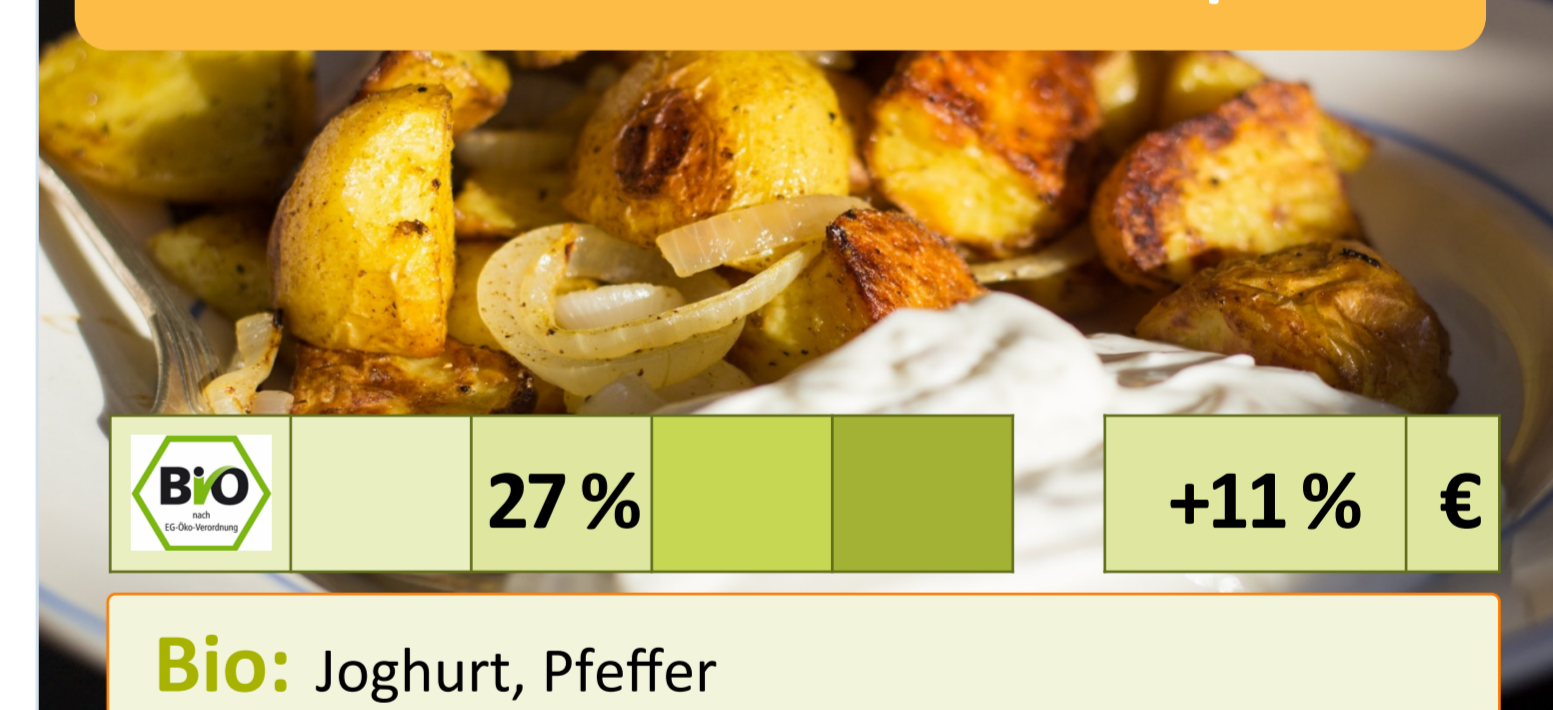
### Spaghetti Carbonara



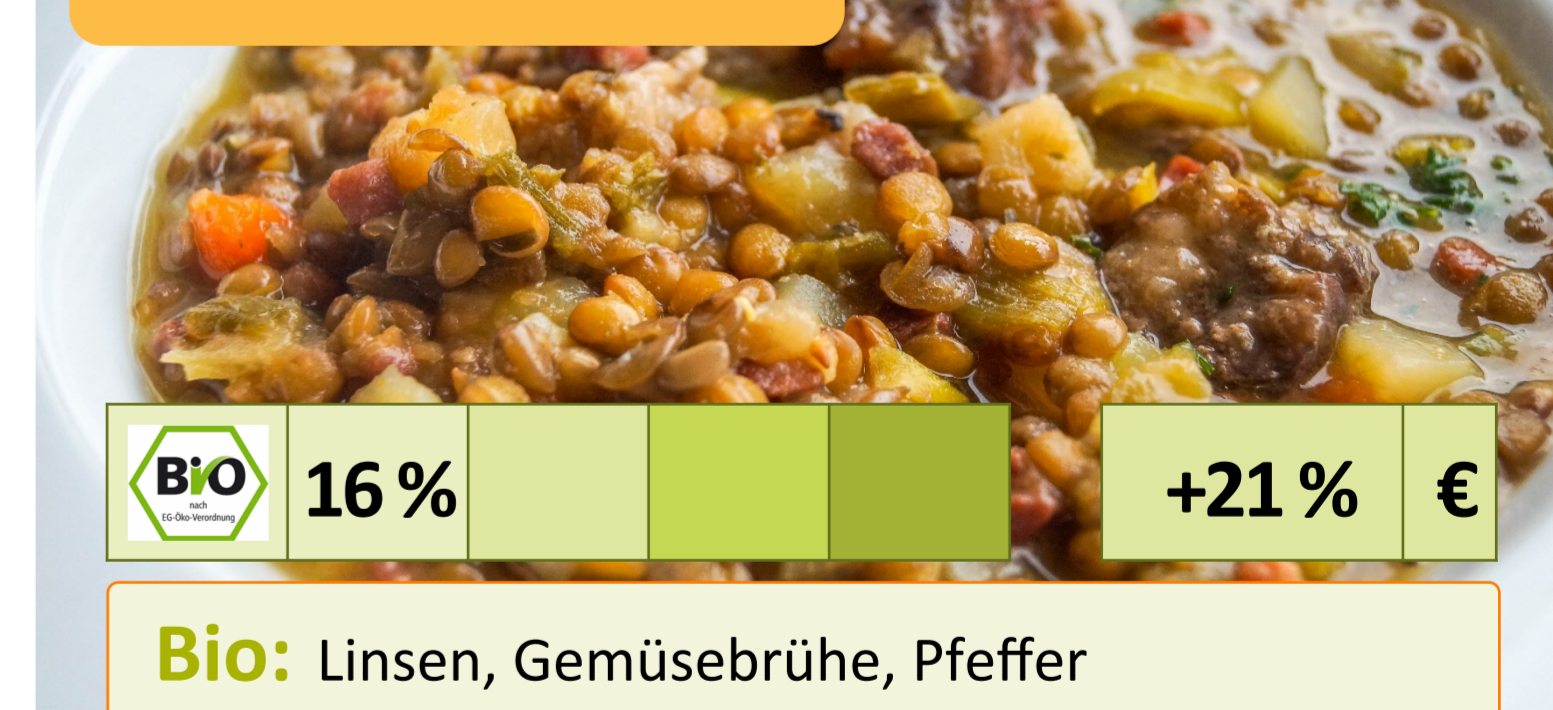
### Gemüsereis Lubia Polo



### Pellkartoffeln + Kräuterquark



### Linsensuppe



### Rindergulasch

