

## **Anlage 1**

### **Qualitätskriterien für das Baderestaurant im Bundesbad Alte Donau, Arbeiterstrandbadstraße 93, 1220 Wien**

Speiseplangestaltung und Lebensmittelqualität:

- a. warme Küche ab 10:30 bis eine Stunde vor Betriebsschluss
- b. Bedienung / Tischservice
- c. kleine fixe Karte, mit spezifischen Speisen für ein Sommerbad (z.B. Pommes, ...); nicht vergessen auf unsere Veganer
- d. täglich zwei wechselnde saisonale kostengünstige Mittagsmenüs - eines davon vegetarisch
- e. der Menüplan ist bereits vor Wochenbeginn bekanntzumachen
- f. Kinderkarte
- g. spezielle Angebote - z. B. kleine Frühstückskarte, Nachmittagskaffee mit Kuchen
- h. Verarbeitung von regionalen und frischen Produkten
- i. klassische Getränke und Genussgetränke - z. B. Hausgemachte Limonaden, Frappes, Shakes, Eiskaffees, Eistees
- j. Eisspezialitäten sowie klassisches Eis (z. B. Eskimo)
- k. Allergene sind zu kennzeichnen
- l. an alkoholisierte Personen darf kein Alkohol ausgeschenkt werden
- m. Ausschank an Jugendliche: das Jugendschutzgesetz ist zu beachten
- n. kein Ausschank von Spirituosen sowie von spirituosenhaltigen Mischgetränken