

LIEBE PATIENT:INNEN!

Mit der Teilnahme an der Initiative **GUT ZU WISSEN, WO UNSER ESSEN HERKOMMT**, machen wir die Herkunft von **Fleisch, Milch und Milchprodukten, Eiern und Eiprodukten** sowie die **Haltungsform der Legehennen** transparent. Die Teilnahme an diesem Herkunftskennzeichnungssystem ist freiwillig, wird von einer unabhängigen Kontrollstelle jährlich geprüft und von der Landwirtschaftskammer zertifiziert.



UNSER ESSEN: WO'S HERKOMMT

EINE INITIATIVE DER LANDWIRTSCHAFTSKAMMER ÖSTERREICH

GUT ZU WISSEN!

WWW.GUTZUWISSEN.CO.AT

GUT ZU WISSEN!

WIR VERWENDEN FOLGENDE
PRODUKTE AUS ÖSTERREICH:

Rind: 100 %
Kalb: 100 %
Schwein: 100 % ✓
Pute: 89 %
Huhn: 95 %
Wild: (Enten), 100 %, **Oberösterreich** ✓
Frische Konsummilch: 80 % OÖ, 20 % ✓
Joghurt: 75 % OÖ, 25 % ✓
Butter ✓
Schlagobers ✓
Sauerrahm ✓
Topfen ✓
Käse: 81 %
Frischeier: Bodenhaltung, 100 %, **Oberösterreich**
Flüssigei: Freiland, **Oberösterreich** ✓

WIR VERWENDEN
FOLGENDE PRODUKTE:

Käse: EU, 19 %
Pute: EU, 11 %
Huhn: EU, 5 %

GUT ZU WISSEN!



**Klinikum
Freistadt**

Universitäts-
lehrkrankenhaus

Fleisch: Österreich = 3 x AT (geboren/gemästet/geschlachtet)
Wild: in Österreich geschossen oder aus dem Wildgatter entnommen
Milch: Österreich = 2 x AT (gemolken/verarbeitet)
Bio: ✓ AMA Gütesiegel: ✓ AMA Genuss Region: ✓ Gutes vom Bauernhof: ✓

SCAN MICH
Erfahre mehr über die
Initiative **GUT ZU WISSEN**

