

Hotel am Schlosspark

Lindenuallee 20-24
99867 Gotha

Tel: +49 (0) 3621 4420
Fax: +49 (0) 3621 442452

info@hotel-am-schlosspark.de
www.hotel-am-schlosspark.de

Informationen für Allergiker und Menschen mit Lebensmittelunverträglichkeiten

Die Informationen zur Barrierefreiheit basieren auf einer Selbstauskunft der Einrichtung vom
02.11.2018.

Allergien und Nahrungsmittelunverträglichkeiten

Allgemeines

Nichtraucherzonen im Betrieb.

Nichtraucherzimmer verfügbar.

Allergologisch und dermatologisch unbedenkliche Körperpflegeprodukte (z.B. Seife, Shampoo,
Cremé) verfügbar.

Möglichkeit, Medikamente kühl zu lagern.

Fachkompetenz

Mitarbeiter (inkl. Servicepersonal und Küchenkräfte) sind über die Ausrichtung des Betriebes
auf Personen mit Allergien und Unverträglichkeiten informiert und berücksichtigen dies bei der
täglichen Arbeit.

Mitarbeiter sind für den Umgang mit Personen mit Allergien geschult.

Art der Schulung: Qualifizierter Diätkoch

Tierhaarallergiker

Haustierfreie Zimmer verfügbar.

Pollenallergiker

Stets aktuelle Informationen über den jahreszeitlichen Verlauf des Pollenflugs der Region.

Hausstaubmilbenallergiker

Kurzfloriger Teppich in zugänglichen Bereichen.

Boden wird täglich gesaugt.

Es werden Staubsauger mit HEPA-Filtern verwendet.

Glatter Bodenbelag in zugänglichen Bereichen.

Boden wird täglich feucht gewischt.

Allergikergerechte Bettdecken und Kopfkissen ohne Daunen vorhanden.

Spezieller Ernährungsbedarf

Informationen für Allergiker und Gäste mit speziellem Ernährungsbedarf (z.B. Restaurants, Reformhäuser) vorhanden.

Angaben zu den Inhaltsstoffen der verwendeten Nahrungsmittel (auch auf Anfrage).

Möglichkeit, Speisen dem Bedarf entsprechend individuell nach Menge zusammenzustellen.

Zwischenmahlzeiten auch außerhalb der vorgesehenen Essenszeiten.

Biokost: auf Wunsch

Von Geschmacksverstärkern freie Kost: mindestens 1 Hauptgericht auf der Speisekarte

Glutenfreie Kost: auf Wunsch

Fruktosefreie Kost: auf Wunsch

Von Hauptallergenen freie Kost: auf Wunsch

Laktosefreie Kost: mindestens 1 Hauptgericht auf der Speisekarte

Vegetarische Kost: mindestens 1 Hauptgericht auf der Speisekarte

Vegane Kost: mindestens 1 Hauptgericht auf der Speisekarte

Weitere spezielle Kost (z.B. nach religiösen oder kulturellen Aspekten: Halal, Hindu, kosher): auf Wunsch

Angaben zu BE/KE: auf Nachfrage

Angaben zum Alkoholgehalt der Speisen: auf Nachfrage

Hinweise, dass das Personal bei Allergien und Nahrungsmittelunverträglichkeiten zur Verfügung steht: auf der Speisekarte

Hinweise zu Allergien und Nahrungsmittelunverträglichkeiten: auf Nachfrage
Hinweise zu Allergien und Nahrungsmittelunverträglichkeiten: auf der Speisekarte

Kommentar: Standardmässig sind lactosefreier Käse und Milch, glutenfreie Backwaren und Maisstärke als Bindemittel im Betrieb vorhanden.