

---

## Berg & SPA Hotel Gabelbach GmbH

Am Gabelbach 1  
98693 Ilmenau

Tel: +49 (0) 3677 8600  
Fax: +49 (0) 3677 860222

info@gabelbach.com  
[www.gabelbach.com](http://www.gabelbach.com)

### Informationen für Allergiker und Menschen mit Lebensmittelunverträglichkeiten

Die Informationen zur Barrierefreiheit basieren auf einer Selbstauskunft der Einrichtung.

### Fotos zur Einrichtung

---



Berg- und Jagdhotel  
Gabelbach GmbH

---

### Formulare ohne Teilbereiche

### Allergien und Nahrungsmittelunverträglichkeiten

#### Allgemeines

Nichtraucherzonen im Betrieb.

Kompletter Betrieb rauchfrei.

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: Koch

## **Tierhaarallergiker**

Haustierfreie Zimmer verfügbar.

Kommentar: Hundezimmer verfügbar

## **Pollenallergiker**

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

## **Hausstaubmilbenallergiker**

Kurzfloriger Teppich in zugänglichen Bereichen.

Boden wird täglich gesaugt.

Glatter Bodenbelag in zugänglichen Bereichen.

Boden wird täglich feucht gewischt.

Allergenundurchlässige Schutzbezüge (Encastings) für Matratzen, Bettdecken und Kopfkissen vorhanden.

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.

Von Geschmacksverstärkern freie Kost: mindestens 1 Hauptgericht auf der Speisekarte

Glutenfreie Kost: mindestens 1 Hauptgericht auf der Speisekarte

Fruktosefreie Kost: auf Wunsch

Von Hauptallergenen freie Kost: mindestens 1 Hauptgericht auf der Speisekarte

Laktosefreie Kost: mindestens 1 Hauptgericht auf der Speisekarte

Vegetarische Kost: mindestens 1 Hauptgericht auf der Speisekarte

Vegane Kost: auf Wunsch

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

Angaben zum Alkoholgehalt der Speisen: auf Nachfrage

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

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