

Hotel & Gaststätte Heilemann

Neuenhauser Str. 4
49835 Wietmarschen

Tel: +49 5925 255
Fax:

info@hotel-heilemann.de
www.hotel-heilemann.de

Informationen für Allergiker und Menschen mit Lebensmittelunverträglichkeiten

Die Informationen zur Barrierefreiheit basieren auf einer Selbstauskunft der Einrichtung vom 12. Juli 2018.

Fotos zur Einrichtung



Ansicht Hotel
Heilemann



Ansicht Gaststätte
Heilemann

Service für Allergiker

Allergien und Nahrungsmittelunverträglichkeiten



Öffentlicher
Aushang der
Speisekarte

Allgemeines

Nichtraucherzonen im Betrieb.

Kompletter Betrieb rauchfrei.

Nichtraucherzimmer 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.

Kommentar: Betriebsinterne Schulung

Tierhaarallergiker

Keine Tiere im Betrieb und dessen unmittelbaren Umfeld.

Haustierfreie Zimmer verfügbar.

Hausstaubmilbenallergiker

Kurzfloriger Teppich in zugänglichen Bereichen.

Boden wird täglich gesaugt.

Glatter Bodenbelag in zugänglichen Bereichen.

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: mindestens 1 Hauptgericht auf der Speisekarte

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: mindestens 1 Hauptgericht auf der Speisekarte

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 der Speisekarte

Aktuelle Speisekarte kann auf der Internetseite des Betriebes eingesehen werden.

Aktuelle Speisekarte kann auf der Internetseite des Betriebes eingesehen werden.