

**Kontaktdaten:**

Name der Einrichtung: **Hotel Schloss Lübbenau- Schlossrestaurant**

Adresse: Schlossbezirk 6, 03222 Lübbenau

Telefon/ Fax: 03542/8730; 3542/873666

E-Mail: hotel@schloss-luebbenau.de

Website: www.schloss-luebbenau.de

Kurzbeschreibung:

Der Betrieb hat Angebote für

- Pollenallergiker
- Gäste mit speziellem Ernährungsbedarf

Besonderheiten:

- Spezielle Speisekarte mit glutenfreien Gerichten

Erhebung der Daten:

geprüfte Daten, erhoben von FAW Lübbenau am 29.04.2009

Ansprechpartner:

Tourismuskademie Brandenburg c/o TMB Tourismus-Marketing Brandenburg GmbH
Kerstin Tangermann, Am Neuen Markt 1, 14467 Potsdam
Tel. +49 331 / 29873-786, Fax + 49 331 / 29873-781
tangermann@reiseland-brandenburg.de, www.tourismuskademie-brandenburg.de



1. Allgemeine Informationen

	Der Abstand zur nächsten Schadstoffemissionsquelle (Fabrik, Heizwerk Tankstelle usw.) beträgt
1.2	mehr als 1.000 Meter
1.5	Bei der Einrichtung des Hauses wird auf geruchsintensive und allergene Pflanzen verzichtet
1.8	Es gibt Nichtraucherzonen im Betrieb.
1.9	Kommentar: Schadstoffemissionsquelle 3.000m entfernt

2. Tierhaarallergiker

2.3	Kommentar: kein spezielles Angebot
-----	------------------------------------

3. Pollenallergiker

3.1	Es liegen stets aktuelle Information über den jahreszeitlichen Verlauf des Pollenfluges in der Region vor
-----	---

4. Hausstaubmilbenallergiker

4.5	Kommentar: kein spezielles Angebot
-----	------------------------------------

5. Schimmelpilzallergiker

5.4	Kommentar: kein spezielles Angebot
-----	------------------------------------

6. Spezieller Ernährungsbedarf

6.1	Auf Nachfrage können Angaben zu den Inhaltsstoffen der verwendeten Nahrungsmittel/ Mahlzeiten gemacht werden
6.2	Es besteht die Möglichkeit, Speisen dem Bedarf entsprechend individuell nach Menge zusammenzustellen
6.3	Auf Nachfrage können auch außerhalb der vorgesehenen Essenszeiten Zwischenmahlzeiten serviert werden
6.5	Von Geschmacksverstärkern freie Kost wird angeboten
6.6	Glutenfreie Kost wird angeboten
6.7	Von Hauptallergenen (Nüssen, Soja, Ei, Fisch, Gewürzen, Gemüse und Obst) freie Kost wird angeboten
6.9	Laktosefreie Kost wird angeboten
6.10	Vegetarische Kost wird angeboten
6.11	Vegane Kost wird angeboten
	Auf Speisekarten/ Buffet/ Homepage befinden sich
6.12	Spezielle Hinweise für Gäste mit Allergien/ Nahrungsmittelunverträglichkeiten
6.15	Hinweise, dass das Personal bei Fragen zu Allergien und Nahrungsmittelunverträglichkeiten zur Verfügung steht
6.16	Kommentar: zu 6.7 Vorbestellung von Mahlzeiten ohne Hauptallergene möglich



7. Fachkompetenz

7.1	Informationen über weitere für Allergiker und Gäste mit speziellem Ernährungsbedarf geeignete Angebote können Gästen zur Verfügung gestellt werden
7.4	Alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind über die Ausrichtung des Betriebs auf Gäste mit Allergien und Unverträglichkeiten informiert und berücksichtigen dies bei ihrer täglichen Arbeit
7.5	Im Betrieb steht jederzeit ein Mitarbeiter in Service und Küche als kompetenter Ansprechpartner zur Verfügung
7.6	Es gibt Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die für Gäste mit Allergien und speziellem Ernährungsbedarf geschult sind. Besuchte Seminare und Fortbildungen bitte auflühren: Workshop „Gesundes Essen für Alle- Nahrungsmittelunverträglichkeiten- und allergien“