

**Kontaktdaten:**

Name der Einrichtung: **Hotel Schloss Lübbenau- Orangerie (Café/Restaurant)**

Adresse: Schlossbezirk 6, 03222 Lübbenau

Telefon/ Fax: 03542/8730; 3542/873666

E-Mail: [hotel@schloss-luebbenau.de](mailto:hotel@schloss-luebbenau.de)

Website: [www.schloss-luebbenau.de](http://www.schloss-luebbenau.de)

**Kurzbeschreibung:**

Der Betrieb hat Angebote für

- Pollenallergiker
- Gäste mit speziellem Ernährungsbedarf

**Erhebung der Daten:**

geprüfte Daten, erhoben von FAW Lübbenau am 04.05.2009

**Ansprechpartner:**

Tourismusakademie 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](mailto:tangermann@reiseland-brandenburg.de), [www.tourismusakademie-brandenburg.de](http://www.tourismusakademie-brandenburg.de)



### 1. Allgemeine Informationen

	Der Abstand zur nächsten Schadstoffemissionsquelle (Fabrik, Heizwerk Tankstelle usw.) beträgt
1.2	mehr als 1.000 Meter
1.6	Bei Reinigung und Pflege wird darauf geachtet, milde, neutrale, biologisch abbaubare Reiniger einzusetzen, auf Lösungsmittel wird verzichtet
1.7	Der komplette Betrieb ist rauchfrei.
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
6.10	Vegetarische Kost wird angeboten
6.11	Vegane Kost wird angeboten
	Auf Speisekarten/ Buffet/ Homepage befinden sich
6.15	Hinweise, dass das Personal bei Fragen zu Allergien und Nahrungsmittelunverträglichkeiten zur Verfügung steht
6.16	Kommentar: 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
7.5	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“